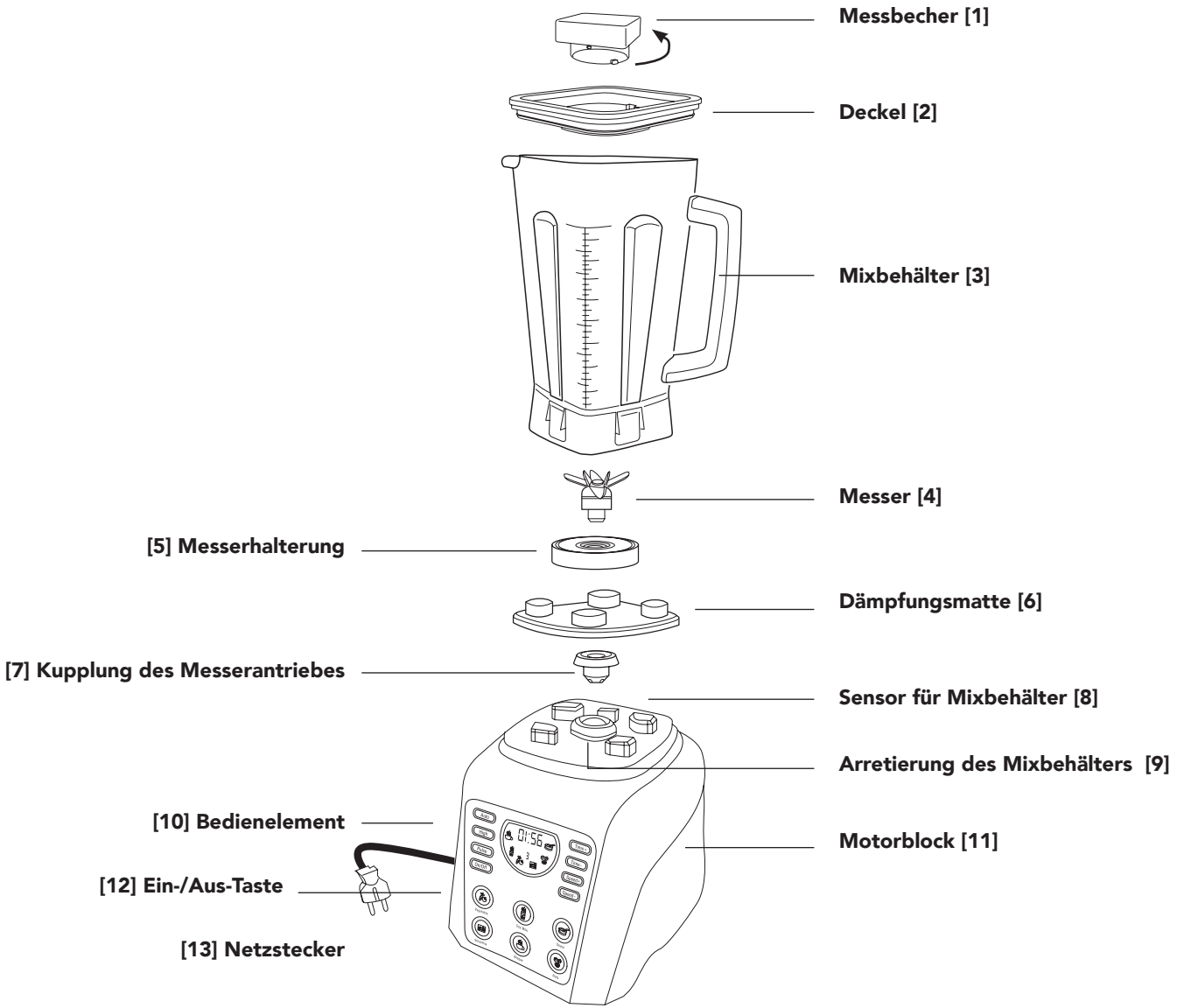
## Gerätebeschreibung




DE

## Inhaltsverzeichnis


GERÄTEBESCHREIBUNG ..... 1

VORWORT ..... 4

INFORMATION ZU DIESER BEDIENUNGSANLEITUNG ..... 5

SICHERHEITSFUNKTIONEN ..... 5

SICHERHEITSVORKEHRUNGEN ..... 6

BETRIEBSHINWEISE ..... 8

AUSPACKEN, LIEFERUMFANG UND INBETRIEBNAHME ..... 9

ANFORDERUNGEN AN DEN AUFSTELLORT ..... 10

ELEKTRISCHER ANSCHLUSS ..... 10

ÜBERSICHT BEDIENELEMENT ..... 11

BESCHREIBUNG DER TASTEN ..... 12

BEDIENUNG BIANCO FORTE ..... 13

BEDIENUNG BIANCO FORTE MIT AUTOMATIKPROGRAMMEN ..... 14

PROGRAMMBESCHREIBUNG ..... 15

BEDIENUNG BIANCO FORTE IM MANUELLEN MODUS ..... 16

BEDIENUNG DES STAMPFERS T42M ..... 17

MESSBECHER, DECKEL UND SILIKONDICHTUNG ..... 18

SICHERHEITSHINWEISE ZUR REINIGUNG ..... 18

REINIGUNG DES MIXBEHÄLTERS (INKL. DECKEL), DES MOTORSOCKELS UND DES STAMPFERS ..... 19

HINWEISE BEI DER GENERELLEN ZUBEREITUNG ..... 20

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SMOOTHIES ..... 22

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - GRÜNE SOßE, TOMATENSOßE UND HUMMUS ..... 23

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - TOMATEN-, SPARGEL- UND BLUMENKOHLSUPPE ..... 24


DE

## Inhaltsverzeichnis

REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - CASHEWMUS, MANDELMUS ..... 25
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - APRIKOSENPUDDING, ZITRONENCREME UND NUSSPUDDING ..... 26
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - CASHEW-, MANDEL- UND HANFMILCH ..... 27
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - TOMATEN-, ERDNUSS- UND ZUCCHINIDRESSING ..... 28
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - EISREZEPTE ..... 29
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - FRUCHT-SMOOTHIES ..... 30
REZEPTE ZUM AUSPROBIEREN - SOJA- UND SESAMMILCH ..... 31
TECHNISCHE DATEN BIANCO FORTE ..... 32
ENTSORGUNGSHINWEIS ..... 33
ENTSORGUNG VON ALTBATTERIEN ..... 34
BIANCO KONTAKTDATEN UND BIANCO KUNDENDIENST ..... 34
STICHWORTVERZEICHNIS ..... 35
GARANTIEBESTIMMUNGEN ..... 36

## Vorwort

Sehr geehrte Kundin,
sehr geehrter Kunde,

schön, dass Sie sich entschieden haben, etwas für Ihre Gesundheit zu tun. Dabei hilft Ihnen der BIANCO forte!
Hiermit haben Sie ein anerkanntes Qualitätsprodukt erworben und wir bedanken uns für Ihren Kauf.

Die grünen Smoothies sind die perfekte Art einer gesunden Ernährung. Sie liefern hochkonzentrierte Vitalstoffe in ihrer natürlichsten Form. Diese sind um ein Vielfaches höher als bei herkömmlich zubereiteter Nahrung.

Mit dem BIANCO forte sind sie im Handumdrehen zubereitet, schmecken köstlich und versorgen Sie mit den lebenswichtigen Nährstoffen, um die täglichen Herausforderungen meistern zu können.

Frei nach dem Motto: **„Du bist, was Du isst!"**

*Nun wünschen wir Ihnen viel Spaß bei Ihrem neuen Weg der gesunden Ernährung.*

## Information zu dieser Bedienungsanleitung

Diese Bedienungsanleitung ist Bestandteil Ihres BIANCO forte´s und gibt Ihnen wichtige Hinweise für die Inbetriebnahme, die Sicherheit, den bestimmungsgemäßen Gebrauch und die Pflege des Gerätes.

Die Bedienungsanleitung muss ständig am Gerät verfügbar sein. Sie ist von jedem Anwender zu lesen, der mit der

**Inbetriebnahme, der Bedienung, der Reinigung und der Pflege**

Ihres BIANCO forte´s beauftragt ist.

## Sicherheitsvorkehrungen

Ihr BIANCO forte verfügt über 3 Sicherheitsfunktionen, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

**Überhitzungsschutz**
Der Motor Ihres BIANCO forte´s ist mit einer Temperaturüberwachung ausgestattet. Wenn sich beim Betrieb des Mixers die Messer aufgrund zu fester Lebensmittel oder bei zu wenig Flüssigkeit zu langsam drehen, besteht die Gefahr einer Überhitzung und der Motor schaltet sich ab. Ziehen Sie den Netzstecker und lassen Sie Ihren BIANCO forte für ca. 45 Minuten an einer gut belüfteten Stelle abkühlen, danach können Sie mit Ihrem BIANCO forte wieder wie gewohnt weiter verfahren.

**Überlastschutz**
Die Motorkupplung ist mit einer Sollbruchstelle versehen. Diese schützt den Motor für den Fall, dass sich die Messer im Mixbehälter durch eine Blockade (z. B. vergessene Gegenstände im Mixbehälter wie Löffel etc.) nicht drehen können. Diese Sollbruchstelle kann durch unseren BIANCO Kundenservice ausgewechselt werden.

**Sensor für Mixbehälter**
Der Sensor für den Mixbehälter (→ Abb. [8], Seite 1) erkennt, ob dieser korrekt aufgesetzt wurde. Sollte der Mixbehälter nicht oder nicht korrekt aufgesetzt sein, lässt sich Ihr BIANCO forte nicht einschalten. Überbrücken Sie niemals den Sensor, um das Gerät und Dritte vor Schaden zu bewahren.

## Sicherheitsvorkehrungen

**Bitte beachten Sie für den sicheren Umgang des Gerätes die folgenden Sicherheitshinweise:**

- Kontrollieren Sie Ihren BIANCO forte vor dem ersten Gebrauch auf äußere sichtbare Schäden an Gehäuse und Anschlusskabel inkl. Stecker. Nehmen Sie ein beschädigtes Gerät nicht in Betrieb.

- Bei Beschädigung des Anschlusskabels darf das Gerät nicht in Betrieb genommen werden.

- Sollte Wasser oder eine andere Flüssigkeit in den Motorsockel gelangt sein, kontaktieren Sie zeitnah Ihren BIANCO Kundendienst. Ziehen Sie das Anschlusskabel aus der Steckdose und betreiben Sie das Gerät nicht mehr.

- Legen Sie niemals das Anschlusskabel inkl. Stecker in Wasser oder andere Flüssigkeiten. Wischen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen oder feuchten Tuch ab. Berühren Sie niemals den Netzstecker mit nassen oder feuchten Händen.

- Bei Beschädigung der Anschlussleitung darf diese nur durch den Hersteller oder seinem Kundendienst ersetzt werden, um eine Gefährdung zu vermeiden.

- Reparaturen innerhalb der Garantiezeit dürfen nur vom BIANCO Kundendienst ausgeführt werden. Durch die unsachgemäße Reparatur können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen, zudem erlischt der Garantieanspruch.

- Defekte Bauteile dürfen nur durch Original-Ersatzteile ausgetauscht werden. Nur bei den originalen Teilen ist gewährleistet, dass die Sicherheitsanforderungen erfüllt werden.

- Fassen Sie niemals während des Betriebes mit Ihren Händen in den Mixbehälter, da erhebliche Verletzungen entstehen können.

- Betreiben Sie Ihren BIANCO forte nur mit dem mitgelieferten oder einem aus dem BIANCO Sortiment passenden Mixbehälter.

- Füllen Sie den Mixbehälter nur bis zum maximalen Füllstand auf (max. Markierung).

## Sicherheitsvorkehrungen

- Kinder und gebrechliche Personen müssen bei der Handhabung des BIANCO forte´s stets durch eine für Ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt werden.
- Bewahren Sie das Gerät und den Mixaufsatz stets an einem für Kinder unzugänglichen Ort auf.
- Ziehen Sie die Zuleitung immer am Anschlussstecker aus der Steckdose und nicht am Netzkabel.
- Achten Sie darauf, dass das Stromkabel nirgendwo hängen bleibt, damit das Gerät nicht umfällt und keine Personen zu Schaden kommen können.
- Betreiben Sie das Gerät nur mit einem gefüllten Mixbehälter.
- Betreiben Sie das Gerät nicht in direkter Sonneneinstrahlung oder in unmittelbarer Nähe anderer Hitzequellen.
- Achten Sie beim Betrieb darauf, dass der Deckel und Messbecher den Mixbehälter korrekt verschließt.
- Trennen Sie immer das Netzkabel, wenn Sie bewegliche Teile reinigen.
- Achten Sie beim Reinigen des Mixbehälters auf die Messer, da diese Verletzungen verursachen können.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.
- Lassen Sie das Gerät während des Betriebes niemals unbeaufsichtigt.

## Betriebshinweise

- **Wenn Sie Soßen, Suppen oder Nussmilch zubereiten möchten, geben Sie je nach Härtegrad der Zutaten diese in 2 bis 3 Schritten in den Mixbehälter. Die Menge sollte nicht zu gering sein, aber auch nicht zu viel. Zu viele Zutaten in einem Arbeitsgang könnten zur Überhitzung und zur automatischen Abschaltung des Motors führen.** In diesem Fall warten Sie bis das Gerät wieder abgekühlt ist (siehe Seite 5).

- Halten Sie während der Benutzung Ihres BIANCO forte´s den Deckel immer geschlossen. Damit vermeiden Sie eventuelle Verbrühungen und Spritzer von heißen Lebensmitteln.

- Greifen Sie während des Betriebes niemals mit den Händen in den Mixbehälter, um Verletzungen zu vermeiden. Stecken Sie während des Betriebes niemals Gegenstände in den Mixbehälter, da sonst der Motor, die Messer und weitere Teile des Gerätes zerstört werden können. Die Ausnahme ist der im Lieferumfang enthaltene Stampfer, der konstruktionsbedingt nicht mit den Messern in Berührung kommen kann. Wichtig ist hierbei, dass dieser nur durch die Deckelöffnung (→Abb. [2], Seite 1) eingesetzt werden darf. Auf Seite 17 finden Sie die Beschreibung zum Stampfer.

- Wenn Sie heiße Getränke, Sojamilch oder Suppen zubereiten, achten Sie besonders darauf, dass der Deckel inkl. Messbecher gut verschlossen und dass Ihr BIANCO forte sicher aufgestellt ist. Es ist ratsam, erst mit einer geringen Geschwindigkeitsstufe zu beginnen und diese nach und nach zu erhöhen. Alternativ können Sie den Pulse-Modus verwenden oder eines der Automatikprogramme (Suppe, Sauce oder Sojamilch; siehe Seite 14 ff.).

- Füllen Sie immer zuerst flüssige und weiche Zutaten in den Mixbehälter ein und erst danach die festeren bzw. härteren Zutaten, wie z. B. Blatt-/Pflanzengrün, Eiswürfel, Möhren etc.

- Ist das ausgewählte Programm oder der manuelle Modus beendet, warten Sie mit der Entnahme des Mixbehälters solange, bis sich die Messer nicht mehr drehen, da die Kupplung Schaden nehmen kann.

- Steigt ein angesengter Geruch aus dem Motorblock, stoppen Sie sofort das Gerät und trennen Sie die Stromverbindung. Der Geruch kann durch Abrieb des Gummilagers der Kupplung entstehen, wenn dieser nicht korrekt montiert wurde. Kontaktieren Sie in diesem Fall bitte umgehend den BIANCO Kundenservice.

- Bei der Zubereitung mit dicken und klebrigen Zutaten, wie z. B. Teig, kann es vorkommen, dass sich der Motor und die Messer im Leerlauf drehen. Das liegt daran, dass sich in den Zutaten eine Luftblase gebildet hat. Stoppen Sie das Programm und entfernen Sie nur den Messbecher. Durch diese Öffnung können Sie mit Hilfe des beiliegenden Stampfers diese Luftblase entfernen. Setzen Sie den Messbecher wieder auf und fahren Sie mit der Zubereitung fort.

## Auspacken, Lieferumfang und Inbetriebnahme

**Zum Auspacken des BIANCO forte´s gehen Sie bitte wie folgt vor:**

- Entnehmen Sie das Gerät und alle Zubehörteile aus dem Karton. Auf den außenliegenden Seiten der Styroporverpackung finden Sie den Deckel und den Stampfer T42M.
- Entfernen Sie alle Verpackungsteile vom Gerät und den Zubehörteilen
- Heben Sie, wenn möglich, die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken können.

**ⓘ Hinweis zu den Aufklebern auf dem Gerät und am Stampfer**

- Entfernen Sie bitte keine Aufkleber, da diese aus sicherheitsrelevanten Gründen angebracht sind und für eventuelle Garantieanfragen benötigt werden.
- Entfernen Sie bitte nicht den Aufkleber am Griff des Stampfers. Auf diesem ist der sichere Gebrauch des Stampfers abgebildet.

## Lieferumfang

**Das Gerät wird mit folgenden Komponenten geliefert:**

- dieser Bedienungsanleitung
- Deckel mit integriertem Messbecher
- 2-Liter-Nassbehälter (Mixbehälter)
- Stampfer T42M mit patentierter Temperaturanzeige
- Motorsockel

## Inbetriebnahme

**Vorsicht:**

- Bei der Inbetriebnahme des Gerätes können Personen- und Sachschäden auftreten.
- Beachten Sie die auf Seite 6 ff. genannten Sicherheitsvorkehrungen.
- Verpackungsmaterialien dürfen nicht zum Spielen verwendet werden, denn es besteht Erstickungsgefahr.

## Anforderungen an den Aufstellort

**Für den sicheren und fehlerfreien Betrieb Ihres BIANCO forte´s muss der Aufstellort folgende Voraussetzungen erfüllen:**

- Das Gerät muss auf einer waagerechten, flachen, festen und rutschfesten Unterlage stehen, die die Tragkraft gewährleistet.
- Achten Sie darauf, dass das Gerät nicht umfallen kann
- Legen Sie kein Tuch unter das Gerät.
- Wählen Sie den Aufstellort so aus, dass Kinder nicht mit dem Gerät spielen oder in den Mixbehälter hineingreifen sowie nicht am Kabel des Gerätes ziehen können.
- Stellen Sie das Gerät nur in Innenräumen auf und betreiben Sie es nicht im Freien.

## Elektrischer Anschluss

**Für einen sicheren und fehlerfreien Betrieb des Gerätes sind beim elektrischen Anschluss folgende Hinweise zu beachten:**

- Vergleichen Sie vor dem Anschließen des Gerätes die Anschlussdaten, Spannung / Frequenz 220 - 240 Volt / 50 - 60 Hz, mit Ihrem Stromnetz. Diese Daten müssen übereinstimmen, damit keine Schäden am Gerät auftreten. Fragen Sie im Zweifelsfall Ihren Elektrofachmann.

- Die elektrische Sicherheit ist nur dann gewährleistet, wenn das Gerät an einem vorschriftsmäßig installierten Schutzleitersystem angeschlossen wird.

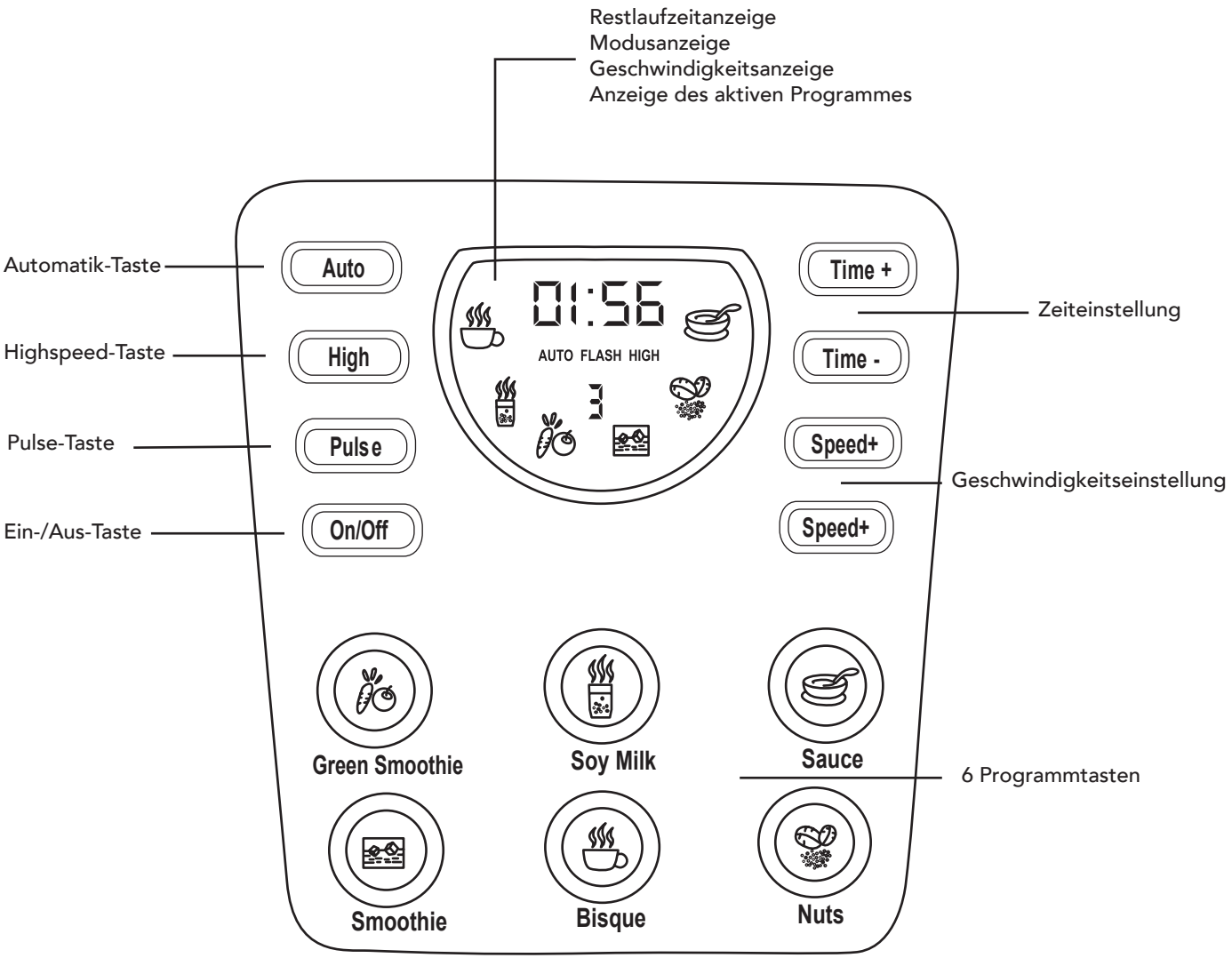
- Der Hersteller übernimmt keine Verantwortung für Schäden, die durch einen fehlenden oder unterbrochenen Schutzleiter verursacht werden.

- Vergewissern Sie sich, dass die Anschlussleitung unbeschädigt ist und nicht über heiße Flächen oder scharfe Kanten verlegt wird.

- Das Anschlusskabel darf nicht straff oder gespannt sein.

- Vergewissern Sie sich, dass der Stecker richtig in der Steckdose steckt. Ein lockerer Stecker kann zu einer Überhitzung des Gerätes oder zu einem elektrischen Schlag führen.

## Übersicht Bedienelement




DE

## Beschreibung der Tasten

**Ein-/Aus-Taste ⏻**
Mit dieser Taste werden alle Programme gestartet, die Sie zuvor durch drücken der Programmtaste ausgewählt haben. Beim Programmstart leuchtet diese Taste weiss. Durch das erneute Drücken der Ein-/Austaste wird das aktive Programm vorzeitig beendet.

**Tasten SPEED + / - und TIME + / -**
Mit diesen Tasten verändern Sie die Geschwindigkeits- und Laufzeiteinstellungen.
Mit der „Speed/Time +"-Taste erhöhen Sie die Geschwindigkeit, bzw. die Laufzeit. Mit der „Speed/Time -"-Taste verringern Sie diese.

**Automatik-Taste / Automatik-Modus (AUTO)**
In diesem Modus können Sie durch Drücken der **(TIME+)** oder **(TIME–)** Taste die Laufzeit einstellen. Dieses Programm startet auf kleinster Stufe (Speed 1) und steigert sich binnen 10 Sekunden auf die höchste Stufe (Speed H). Der Automatik-Modus arbeitet bis zum Ende der von Ihnen eingestellten Laufzeit. Während des Betriebes im Automatik-Modus leuchtet das Symbol dauerhaft. Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste startet der Auto-Modus und wird durch ein Blinken der Taste "AUTO" dargestellt. Zum vorzeitigen Beenden des Automatik-Modus drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

**Highspeed-Taste / Highspeed-Modus (HIGH)**
In diesem Modus können Sie durch das Drücken der **(TIME+)** oder **(TIME-)** Taste die Laufzeit einstellen. Dieses Programm ist eine Halbautomatik, diese startet für 8 Sekunden in der höchsten Stufe (Speed H) und stoppt dann für 2 Sekunden. Dies wird solange wiederholt, bis die von Ihnen gewählte Laufzeit erreicht ist. Während des Betriebes im Highspeed-Modus blinkt die Taste "HIGH" dauerhaft und wird durch HIGH im Display angezeigt. Durch das Drücken der Ein-/Aus-Taste startet der Highspeed-Modus. Zum vorzeitigen beenden des Highspeed-Modus drücken Sie die Ein-/Aus-Taste.

**Pulse-Taste / Pulse-Modus**
Mit dieser Taste startet Ihr BIANCO forte in der maximalen Geschwindigkeitsstufe (Stufe H). Sie müssen während des Betriebes im Pulse-Modus diese Taste gedrückt halten. Beim Loslassen der Taste stoppt Ihr BIANCO forte automatisch. Im Display wird im aktiven Pulsemodus 88:88 und H angezeigt.

**Programmtasten**
Ihr BIANCO forte ist mit 6 Automatikprogrammen ausgestattet. Durch Drücken einer Taste wird das entsprechende Programm aktiviert. Dies wird durch einen kurzen Quittungston bestätigt und die jeweilige Programmtaste blinkt. Eine Übersicht der Programme finden Sie auf Seite 14.

## Bedienung BIANCO forte

*Schließen Sie Ihren BIANCO forte an eine Steckdose mit den entsprechenden Elektrowerten an. Diese finden Sie auf dem Typenschild auf der Geräterückseite und im Kapitel „Technische Daten" auf Seite 32. Vergewissern Sie sich, dass der Netzstecker richtig in der Steckdose eingesteckt ist.*

**Einschalten**
Damit Sie Ihren BIANCO forte verwenden können, ist es erforderlich, dass der Mixbehälter korrekt auf dem Motorblock aufgesetzt ist. Ohne Mixbehälter lässt sich Ihr BIANCO forte aus Sicherheitsgründen nicht einschalten. Wenn Sie den Mixbehälter auf den Motorblock setzen, ertönt ein langer Quittungston und das Display sowie die Tasten leuchten kurz auf. Jetzt ist Ihr BIANCO forte im Energiesparmodus.

**Energiesparmodus**[1]
Wurde der Mixbehälter auf den Motorblock aufgesetzt, so ist das Display blau beleuchtet und die Ein-/Aus-Taste (→ Abb. [12], Seite 1) leuchtet rot. Um Ihren BIANCO forte in den Bereitschaftsmodus zu setzen, Drücken Sie eine beliebige Taste auf dem Bedienfeld (→ Seite 11). Dies wird mit einem kurzen Quittungston bestätigt. Es leuchten nun alle Tasten auf dem Bedienfeld. Ihr BIANCO forte ist jetzt im Bereitschaftsmodus.

**Bereitschaftsmodus**
Im Bereitschaftsmodus zeigt das Display 00:00 an und die Geschwindigkeitsstufe steht auf 3. Auf dem Bedienfeld leuchten alle Tasten und die Ein-/Aus-Taste leuchtet rot. Sie können jetzt mithilfe der Automatikprogramme (→ Seite 14) oder im manuellen Modus (→ Seite 16) Ihren BIANCO forte verwenden.

*Ihr BIANCO forte wechselt nach 3 Minuten Inaktivität automatisch in den Energiesparmodus.*

[1]Stromverbrauch im Energiesparmodus: 0,339 Watt

## Bedienung BIANCO forte mit Automatikprogrammen

**Starten eines Automatikprogramms**
Um ein Programm zu starten, muss sich Ihr BIANCO forte im Bereitschaftsmodus befinden. Wählen Sie durch das Drücken einer Programmtaste Ihr gewünschtes Programm aus. Ihre Programmauswahl wird durch das Blinken des gewählten Programmsymbols dargestellt. Durch Drücken der Ein-/Aus-Taste wird Ihr ausgewähltes Programm gestartet und gleichzeitig wird im Display die Restlaufzeit sowie die Geschwindigkeitsstufe angezeigt. Nach Beendigung des Programms stoppt Ihr BIANCO forte automatisch.

| Symbol | Programm | Programmablauf | Displayanzeige |
|---|---|---|---|
| | Bisque (Suppe) | Stufe 7 in 5 Sekunden, dann Stufe H in 5-10 Sekunden. Stufe H wird bis zum Ende des Programmes beibehalten. Gesamtlaufzeit: 8:00 Minuten | Restlaufanzeige, Geschwindig-keitsstufe |
| | Sauce (Soßen) | Stufe 8 für 2 Sekunden und 1 Sekunde Stopp. Insgesamt 5 Wiederholungen. Dann Stufe H für 45 Sekunden. Gesamtlaufzeit: 1:00 Minute | Restlaufanzeige, Geschwindig-keitsstufe |
| | Green Smoothie (Grüne Smoothies und Gemüse) | Stufe H für 30 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe H für 60 Se-kunden, 2 Sekunden Stopp. Stufe 6 für 10 Sekunden. Gesamtlaufzeit: 1:56 Minuten | Restlaufanzeige, Geschwindig-keitsstufe |
| | Soy Milk (Sojamilch) | Beschleunigt auf Stufe 5 in 5 Sekunden, Stufe 5 für 25 Sekunden, dann Stufe 8 für 30 Sekunden. Stufe H bis zum Ende der Laufzeit. Gesamtlaufzeit: 6:00 Minuten | Restlaufanzeige, Geschwindig-keitsstufe |
| | Nuts (Nuss-Programm) | Stufe 5 für 5 Sekunden, dann Stufe 8 für 2 Sekunden und 1 Sekunde Stopp. 10 Wiederholungen. Gesamtlaufzeit: 0:35 Sekunden | Restlaufanzeige, Geschwindig-keitsstufe |
| | Smoothie | Stufe H für 8 Sekunden, dann 2 Sekunden Stopp. 3 Wiederholungen. Gesamtlaufzeit: 0:30 Sekunden | Restlaufanzeige, Geschwindig-keitsstufe |
| | Manueller Modus | Geschwindigkeit und Laufzeit sind individuell einstellbar. Endet automatisch nach Ablauf der eingestellten Laufzeit. | Restlaufanzeige, Geschwindig-keitsstufe |

## Programmbeschreibung

**Bisque = Suppe**
Durch die Laufzeit von 8 Minuten erhitzt sich der Inhalt auf nahezu 100 °C. Damit ist es möglich, auf einfache Art heiße Suppen zuzubereiten. Wichtig für Rohköstler: Um die Temperatur Ihrer Nahrung im Mixbehälter zu überwachen, verwenden Sie den mitgelieferten Stamper T42M mit patentierter Temperaturanzeige. Die Beschreibung zur Bedienung des Stampfers finden Sie auf Seite 17.

**Sauce = Soßen**
Stellen Sie im Handumdrehen leckere Soßen her, z. B. Tomaten-Basilikum-Pesto. Auch können Sie mit diesem Programm leckere Nuss- und Mandelmilch zubereiten.

**Green Smoothie = Grüne Smoothies, Gemüse**
Verwenden Sie dieses Programm, um grüne Smoothies herzustellen. Der Unterschied zum Programm „Smoothies" liegt darin, dass durch die längere Mix-Zeit das Blattgrün optimal zerkleinert wird.

**Soy Milk = Sojamilch**
Verwenden Sie das Sojamilch-Programm zum Zubereiten selbstgemachter Sojamilch. Ein Rezept finden Sie unter „Rezepte zum Ausprobieren".

**Nuts = Nuss-Programm**
Zum Mahlen von Kaffeebohnen, Nüssen oder Getreide. Empfehlenswert ist der 2,0-Liter-Trockenbehälter "Flower" (Wie der Nassbehälter ebenfalls aus Tritan-Kunststoff und BPA-frei).

**Smoothie = Frucht-Smoothies**
Hiermit bereiten Sie reine Frucht-Smoothies zu, die kein Blattgrün erhalten. Das Programm eignet sich auch hervorragend für die Zubereitung von Eis.

**ⓘ Hinweis**

Rezepte zum Ausprobieren finden Sie ab Seite 22.

## Bedienung BIANCO forte im manuellen Modus

**Manueller Modus**
Neben den 6 Automatikprogrammen können Sie den BIANCO forte auch in einem manuellen Modus betreiben. Dazu können Sie die gewünschte Geschwindigkeitsstufe - wie auf Seite 12 beschrieben -, einstellen. Die Laufzeit wird manuell festgelegt und durch einen Quittungston bestätigt. Wenn Sie den manuellen Modus starten, sehen Sie im Display die verstrichene Laufzeit.

**Laufzeiteinstellungen**
Um die Laufzeiteinstellung vorzunehmen, verwenden Sie die Tasten **(TIME+)** oder **(TIME–)**. Wenn die voreingestellte Laufzeit weniger als 1 Minute beträgt, wird durch Drücken der Taste **(TIME+)** oder **(TIME–)** Taste die Laufzeit im 5-Sekunden-Takt verändert. Wenn die Laufzeit mehr als 1 Minute beträgt, so wird diese im 10-Sekunden-Takt geändert. Durch das Gedrückthalten der jeweiligen **TIME**-Taste wird die Laufzeiteinstellung in die entsprechende Richtung beschleunigt. Während des Mixens mit einer voreingestellten Laufzeit ist es weiterhin möglich, diese mit den Tasten **(TIME+)** und **(TIME–)** anzupassen. Dies ist nur im manuellen Modus möglich.

**Geschwindigkeitseinstellungen**
Die Geschwindigkeit kann von Stufe 1 bis Stufe 10 (H) eingestellt werden. Im Display wird die eingestellte Geschwindigkeit wie folgt angezeigt:

„1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, H".

Die Geschwindigkeit stellen Sie durch das Drücken der Taste **(SPEED+)** und **(SPEED–)** Taste ein. Die Geschwindigkeit kann im manuellen Modus auch während des Betriebes geändert werden.

**Geschwindigkeitsstufen / Drehzahlübersicht**
Die Drehzahl richtet sich nach der von Ihnen gewählten Geschwindigkeitsstufe. Nachfolgend erhalten Sie die entsprechende Übersicht, mit welcher Drehzahl die einzelnen Stufen arbeiten. Die Stufen laufen sanft an und arbeiten dann mit den folgenden Umdrehungen:

| Stufe 1 | Stufe 2 | Stufe 3 | Stufe 4 | Stufe 5 | Stufe 6 | Stufe 7 | Stufe 8 | Stufe 9 | Stufe H |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 14.000 | 16.000 | 18.000 | 20.000 | 22.000 | 24.000 | 26.000 | 28.000 | 30.000 | 32.000 |

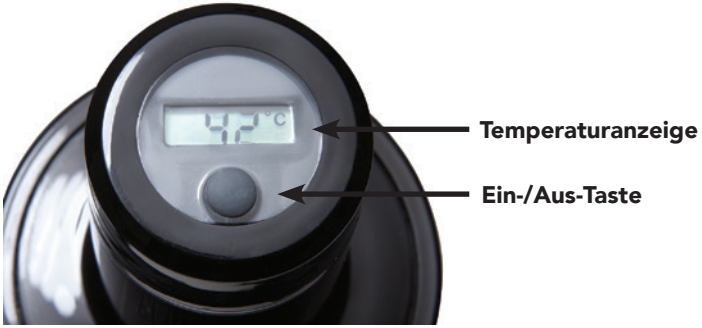
*(ca. Angaben in U/Min.)*

*Entnehmen Sie den Mixbehälter erst dann, wenn sich die Messer nicht mehr drehen!*

## Bedienung des Stampfers T42M

*Führen Sie den Stampfer nur durch die Deckelöffnung des Mechbechers in den Mixbehälter ein, (siehe Abb. 2, Seite 1). Verwenden Sie nur den mitgelieferten Stampfer und keine anderen Gegenstände, um den Mix-Inhalt nach unten auf die Messer zu drücken. Je weniger Wasser Sie verwenden, umso mehr müssen Sie mit dem Stampfer arbeiten. Sollten Sie andere Gegenstände verwenden, kann das Gerät einen irreparablen Schaden nehmen.*

**Übersicht**



Vorsicht
Caution
Benutzen Sie den Stampfer nicht ohne den Deckel auf dem Mixbehälter.
Do not use the tamper without attaching the lid to the jar.
Benutzen Sie den Stampfer nur mit dem Deckel auf dem Mixbehälter.
Only use the tamper when the lid is attached to the jar.
BIANCO T42M
Verwendung nur mit / Use only with:
BIANCO solito

Mit Hilfe des Stampfers können Sie auch etwaige Luftblasen, z. B. bei der Zubereitung von Teig, im Mixbehälter entfernen, ohne dass der Stampfer die Messer berühren kann. Mit der integrierten Temperaturanzeige können Sie die schonende Zubereitung Ihrer Nahrung kontrollieren.

**Um die Temperatur im Inneren des Mixbehälters zu messen, gehen Sie wie folgt vor:**

- Schalten Sie den Stampfer mit der Ein-/Aus-Taste am Display ein.
- Nehmen Sie den Messbecher vom Deckel ab, lassen aber den Deckel auf dem Mixbehälter.
- Halten Sie nun den Stampfer durch die Deckelöffnung in den Mixbehälter.
- Im Display des Stampfers wird nun die Temperatur in °C angezeigt.

**Hinweis** *Sollte in der Anzeige die Temperatur in °F (Fahrenheit) dargestellt werden, so können Sie dies durch Gedrückthalten der Ein-/Aus-Taste des Stampfers in °C (Celsius) umstellen.*

**Batteriewechsel** *(Batterietyp CR 2032)*

- Schrauben Sie das obere Gehäuseteil ab, indem Sie dieses gegen den Uhrzeigersinn abdrehen.
- Ziehen Sie nun vorsichtig das Display aus dem Griff heraus.
- Drücken Sie mit einem Geldstück die leere Batterie heraus und setzen Sie die neue Batterie wieder ein.
- Setzen Sie das Display nun wieder in den Griff ein und schrauben Sie das obere Gehäuseteil wieder fest.

***Entsorgen Sie die leere Batterie in den dafür vorgesehenen Rücknahmestellen.***

DE

## Messbecher, Deckel und Silikondichtung

Setzen Sie den Messbecher (→Abb. [1], Seite 1) in die Deckelöffnung (→Abb. [2], Seite 1) ein und drehen Sie diesen nach rechts fest. Nun drücken Sie den Deckel fest auf den Mixbehälter. Zum Abnehmen des Messbechers drehen Sie diesen nach links und nehmen ihn dann nach oben hin vom Deckel ab.

Die Silikondichtung können Sie zur leichteren Reinigung vom Deckel entfernen. Achten Sie bitte darauf, die Silikondichtung nach der Reinigung wieder an den Deckel anzubringen. Nur so ist die Dichtigkeit des Deckels gewährleistet.

## Sicherheitshinweise zur Reinigung

Dieses Kapitel enthält wichtige Hinweise zur Reinigung und Pflege Ihres BIANCO fortes.

Beachten Sie **folgende Sicherheitshinweise**, bevor und während Sie mit der Reinigung ihres BIANCO forte´s beschäftigt sind:

- **Ziehen Sie den Netzstecker vor dem Reinigen aus der Steckdose.**
- **Öffnen Sie auf keinen Fall das Gehäuse des Gerätes.**
- **Werden spannungsführende Anschlüsse berührt und der elektrische Aufbau verändert, kann dies zu einem elektrischen Schlag oder sogar zum Tode führen.**
- **Legen Sie niemals den Netzstecker zur Reinigung ins Wasser.**
- **Reinigen Sie den Netzstecker niemals mit einem nassen Tuch.**
- **Berühren Sie den Netzstecker niemals mit nassen Händen.**

## Reinigung des Mixbehälters (inkl. Deckel), des Motorsockels und des Stampfers

### Reinigung des Mixbehälters und Deckels

**Vorsicht bei der Reinigung:** Die Messer können Verletzungen verursachen!
Der Mixbehälter gehört nicht in die Geschirrspülmaschine!

- Der Mixbehälter kann unter fließendem Wasser mit einer Spülbürste oder einem Spülschwamm gereinigt werden.
- Verwenden Sie keine aggressiven oder scheuernden Reinigungs- und Lösungsmittel.
- Reinigen Sie den Mixbehälter mit einem milden Reinigungsmittel (Spülmittel) oder füllen Sie 2 Tassen Wasser in den Mixbehälter, geben Sie etwas Spülmittel dazu, schließen Sie den Deckel (inkl. Messbecher und betätigen Sie mehrmals die Pulse-Taste.
- Reinigen Sie den Mixbehälter immer unmittelbar nach jedem Gebrauch.
- Versuchen Sie nicht die Messer des Mixbehälters zu lösen, da diese fest mit dem Behälter verbunden sind.

*Achten Sie beim Aufsetzen des Mixbehälters auf den Motorsockel, dass die Kontakte richtig trocken sind.*

### Reinigung des Motorsockels

- Reinigen Sie den Motorsockel mit einem weichen angefeuchteten Tuch.
- Benutzen Sie keine aggressiven Putz- und Lösungsmittel.
- Tauchen Sie den Motorsockel niemals in Wasser oder andere Flüssigkeiten (Kurzschlussgefahr).
- Spülen Sie den Motorsockel niemals unter fließendem Wasser ab (Kurzschlussgefahr).

### Reinigung des Stampfers T42M

Reinigen Sie das Display nicht unter fließendem Wasser, sondern verwenden Sie ein leicht angefeuchtetes Tuch.

***Sollte Wasser in den Motorsockel gelangt sein, ziehen Sie sofort den Netzstecker aus der Steckdose und kontaktieren Sie umgehend den BIANCO Kundendienst.***

## Fragen und Antworten zur Bedienung

Mit dem BIANCO Hochleistungsmixer ist die Zubereitung vieler Speisen sehr einfach. Man fügt nur seine Zutaten in den Mixbehälter ein und wählt das gewünschte Automatik-Programm aus. Schon erhält man einen leckeren Nachtisch, gesunde Smoothies oder eine wohlschmeckende und warme oder heiße Suppe. Und vieles mehr!

In der Praxis hat sich aber gezeigt, dass aller Anfang schwer ist. Daher haben wir Ihnen die häufigsten Fragen mit entsprechenden Lösungen aufgezeigt.

**Beim Zubereiten arbeitet Ihr BIANCO Mixer reibungslos, kommt dann aber ins Stocken.**

Es kann sein, dass sich die größeren Stückchen der gemixten Masse im unteren Bereich des Mixbehälters festsetzen. Schalten Sie das Gerät aus und versuchen sie die großen Stücke mit dem Stampfer zu lösen. Manchmal bilden sich auch nur Luftblasen, die Sie ebenfalls mit dem Stampfer beseitigen können. Fügen Sie ggf. mehr Wasser hinzu.

**Beim Mixen wird ein Teil der Zutaten gegen die Wände des Mixbehälters gedrückt und setzt sich dort ab. Die Messer laufen ins Leere.**

Dies passiert vor allem dann, wenn kleinere Mengen zerkleinert werden sowie bei der Zubereitung von Mandelmus und anderen Nussmusen. Abhilfe besteht darin, dass man die Masse bei ausgeschaltetem Gerät mit dem Stampfer vom Rand in Richtung Messer drückt. Das Hinzufügen von Flüssigkeiten sorgt dafür, dass die Masse unten im Mixbehälter bleibt und dort von den Messern verarbeitet werden kann.

**Der Mixer kommt ins Stocken und streikt dann vollends.**

Ihr BIANCO Hochleistungsmixer hat einen Überhitzungsschutz, der sicherstellt, dass das Gerät nicht überhitzt. Machen Sie öfter eine Pause, damit er abkühlen kann. Sollte der Überhitzungsschutz ausgelöst sein, so warten Sie 45 Minuten. Danach ist Ihr BIANCO Hochleistungsmixer wie gewohnt einsatzbereit.

## Fragen und Antworten zur Bedienung

**Mandeln, Nüsse, Sonnenblumenkerne und Samen werden im Mixbehälter zwar zerkleinert, es entsteht aber kein cremiges Mus.**

Fügen Sie esslöffelweise neutrales Speiseöl hinzu, bis die Messer wieder greifen und sich eine cremige Konsistenz entwickelt. Oft hilft es, die Nussmasse mit dem Stampfer wieder auf die Messer zu drücken.
Bedingt durch Reibungseffekte steigt die Temperatur im Mixbehälter bei länger dauernder Zubereitung von Nussmusen an. Damit das fertige Mus den Kriterien der Rohkost entspricht und sich keine Transfette bilden, sollte man darauf achten, dass die Masse im Mixbehälter nicht über 42 °C erhitzt wird. Dies können Sie einfach mit dem BIANCO Stampfer T42M überprüfen (siehe Bedienung des Stampfers auf Seite 17). Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch das Gerät bei Bedarf abkühlen.

**Hinweis** *Aktuelle Rezepte finden Sie auch auf unserer Internetseite unter www.bianco-power.com.*

## Rezepte zum Ausprobieren - grüne Smoothies

**Sweet Apple Smoothie**

Sie benötigen:

- 1 reife Banane
- 2 Handvoll Babyspinat
- Grün einer Möhre
- 2 süße Äpfel
- 4 Kohlrabiblätter
- 500 ml frisches Wasser

**Zubereitung**
Die Banane schälen, den Apfel vierteln und nur Stiel und Blütenansatz entfernen, die Kerne sollten mit verwendet werden. Den Babyspinat kurz waschen. Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen. Starten Sie nun das Programm „Green Smoothie". Fertig.

Guten Appetit!

**Grüner Power Smoothie**

Sie benötigen:

- 1 Banane
- 1 Apfel oder entkernte Mango
- 1 Handvoll Mangold oder
- Blattspinat
- ½ TL Öl (Kokosöl)
- 100 ml Apfelsaft
- 100 ml frisches Wasser

**Zubereitung**
Die Banane schälen, den Apfel vierteln und nur Stiel und Blütenansatz entfernen, die Kerne sollten mit verwendet werden. Den Babyspinat kurz waschen.

Nun alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Wasser hinzufügen. Starten Sie nun das Programm „Green Smoothie". Fertig.

Guten Appetit!

**Sweet Cherry Smoothie**

Sie benötigen:

- 1 Mango
- 14 Kirschen
- 2 Nektarinen
- 250 g Feldsalat
- ½ Bund Petersilie
- ½ Zitrone (geschält)
- 500 ml frisches Wasser

**Zubereitung**
Die Mango, Kirschen und Nektarinen entkernen, den Feldsalat kurz waschen. Die Haut der Zitrone mit einem Sparschäler abschälen.

Alle Zutaten in den Mixbehälter geben und das Programm "Green Smoothie" starten. Fertig.

Guten Appetit!

## Rezepte zum Ausprobieren - Grüne Soße, Tomatensoße und Hummus

**Grüne Soße**

Sie benötigen:

- Einige frische Salatblätter
- Staudensellerie mit grünen Blättern
- 1 EL Tomatenmark
- 2 EL Olivenöl
- 2 EL frischen Zitronensaft
- 2 EL frisches Wasser
- Salz und Pfeffer

**Zubereitung**
Alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter füllen und das Programm „Sauce“ starten.

Diese grüne Soße passt wunderbar zu Pfannkuchen, Nudeln, frischen Kartoffeln und vielem mehr.

Guten Appetit!

**Tomatensoße**

Sie benötigen:

- 7 mittelgroße Tomaten
- 2 kleine Schalotten
- 8 frische Basilikumblätter
- 1 TL Agavendicksaft
- 2 EL Olivenöl
- frische Petersilie, Chilischote
- Salz und Pfeffer

**Zubereitung**
Geben Sie alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das Programm „Sauce“. Schmecken Sie die Tomatensoße mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

**Hummus**

Sie benötigen:

- 250 g Kichererbsen (aus der Dose)
- 1 EL Tahin (Sesammus)
- 4 EL Olivenöl
- Saft einer frischen Zitrone
- Etwas Knoblauch
- ½ EL Kreuzkümmel
- Salz und Pfeffer

**Zubereitung**
Geben Sie alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das Programm „Sauce“. Schmecken Sie den Hummus mit Salz und Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

## Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Spargel- und Blumenkohlsuppe

**Tomatensuppe**

Sie benötigen:

- 500 g Tomaten
- 1 rote Paprika
- 2 Orangen
- 60 g Cashewkerne
- 2-4 Basilikumblätter
- Meersalz und schwarzer Pfeffer

**Zubereitung**
Geben Sie die Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das Programm „Bisque". Nach Programmablauf schmecken Sie nun die Tomatensuppe nach Belieben mit etwas Meersalz und schwarzen Pfeffer ab. Fertig.

Guten Appetit!

**Spargelsuppe**

Sie benötigen:

- 60 g Mandeln
- 300 g geschälter weißer Spargel
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- ½ Banane (ohne Schale)
- 250 ml frisches Wasser
- Saft einer halben Zitrone
- 1 TL Abrieb einer Bio Zitrone
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer
- 4 EL Kresse

**Zubereitung**
Die Mandeln in den BIANCO Mixbehälter geben und das Programm „Nuts" starten.

Alle Zutaten zu den gemahlenen Mandeln geben und das Programm „Bisque" starten. Nach 8 Minuten ist Ihre Suppe fertig.

Herzhaft mit Salz und Pfeffer abschmecken und vor dem Servieren mit Kresse würzen.

Guten Appetit!

**Blumenkohlsuppe**

Sie benötigen:

- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 1 Knoblauchzehe
- ½ Blumenkohl
- 300 ml frisches Wasser
- 1 reife Avocado (ohne Schale)
- 3 EL Zitronensaft
- 3 El Schnittlauch
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

**Zubereitung**
Frühlingszwiebel und Knoblauchzehe schälen, den Blumenkohl grob zerkleinern.

Zwiebel, Knoblauchzehe und den Blumenkohl in den BIANCO Mixbehälter füllen und das Programm „Nuts" starten.

Nun das frische Wasser und die Avocado (ohne Kern) in den Mixbehälter geben und das Programm „Bisque" starten.
Den Schnittlauch unterrühren und mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

## Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandelmus

**Cashewmus**

Sie benötigen:

- 250 g Cashewnüsse
- 4 EL Öl (Sonnenblumen- oder Distelöl)

**Zubereitung**
Die Cashewkerne zusammen mit dem Öl in den BIANCO Mixbehälter füllen und das Programm „Nuts" starten.

Danach manuell solange mixen, bis eine feine Paste entstanden ist. Dies kann einige Zeit in Anspruch nehmen.

Guten Appetit!

**Mandelmus**

Sie benötigen:

- 200 g Mandeln
- 4 EL Öl (Mandel- oder Sonnenblumenöl)

**Zubereitung**
Die Mandeln zusammen mit dem Öl in den BIANCO Mixbehälter füllen und das Programm „Nuts" starten.

Danach manuell solange mixen, bis eine feine Paste entstanden ist. Dies kann einige Zeit in Anspruch nehmen.

Guten Appetit!

„Bei der Herstellung von Nussmusen müssen Sie mit dem BIANCO Stampfer die Nüsse immer wieder auf die Messer drücken. Bei diesem Vorgang kann es zu einer erhöhten Temperatur kommen. Mit ein paar kleinen Pausen können sowohl das Mus als auch das Gerät bei Bedarf abkühlen. (Bei einer Überhitzung schaltet der Mixer selbstständig ab. Nach ca. 45 Minuten ist er wieder einsatzbereit.)

Falls die Nüsse nicht fein genug zermahlen werden und noch grobe Stücke zurückbleiben, fügen sie noch etwas Öl hinzu."

Guten Appetit!

## Rezepte zum Ausprobieren - Aprikosenpudding, Zitronencreme und Nusspudding

**Aprikosenpudding**

Sie benötigen:

- 1 große Banane
- 400 g Aprikosen (entkernt)
- 50 ml Milch
- 3 EL Rohrzucker
- 1 EL frischer Zitronensaft
- 1 TL Johannisbrotkernmehl
- 2 EL Mandelblättchen
- 2 Blätter Zitronenmelisse

**Zubereitung**
Bananen schälen und die Aprikosen halbieren.

Banane, Aprikosen, Milch, Zucker und den Zitronensaft in den BIANCO Mixbehälter geben
und das Programm „Nuts" starten. Johannisbrotkernmehl hinzufügen und mit der Pulse-Taste kurz untermischen.

Den Pudding im Kühlschrank gut durchkühlen lassen. Vor dem Servieren mit den Mandelblättchen und der Zitronenmelisse garnieren.

Guten Appetit!

**Zitronencreme**

Sie benötigen:

- 250 g Cashewkerne
- 1 TL Abrieb von einer Zitrone
- Saft von einer Zitrone
- 100 ml frisches Wasser
- 5 EL Agavendicksaft

**Zubereitung**
Alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter geben und das Programm „Sauce" starten.

Die Zitronencreme vor dem Servieren im Kühlschrank gut auskühlen lassen.

Guten Appetit!

**Nusspudding**

Sie benötigen:

- 100 g Walnusskerne
- 100 g Haselnusskerne
- 100 g Mandeln
- 2 große Bananen
- 300 ml Nussmilch
- 4 EL Rohrzucker
- 1 Prise Meersalz
- 2 TL gemahlener Zimt
- etwas gemahlene Bourbonvanille

**Zubereitung**
Die Nüsse in den BIANCO Mixbehälter geben und mit dem Programm „Nuts" zerkleinern lassen.

Die Bananen schälen und zusammen mit den anderen Zutaten dem Nussmehl hinzugeben.

Nun starten Sie das Programm „Sauce", damit die Zutaten vermengt werden. Den fertigen Nusspudding füllen Sie in eine Schüssel. Vor dem Servieren auskühlen lassen.

Guten Appetit!

## Rezepte zum Ausprobieren - Cashew-, Mandel- und Hanfmilch

**Cashewmilch**

Sie benötigen:

- 100 g Cashewnüsse
- 1 Liter frisches Wasser
- Salz und etwas Süßungsmittel

**Zubereitung**
Füllen Sie die Cashewnüsse mit frischem Wasser in den BIANCO Mixbehälter ein. Starten Sie nun das Programm „Sauce“. Schmecken Sie nach Bedarf die Cashewmilch mit etwas Süßungsmittel und Salz ab. Fertig.

Guten Appetit!

**Mandelmilch**

Sie benötigen:

- 100 g geschälte Mandeln
- 500 ml Wasser
- etwas Süßungsmittel
- Prise Salz

**Zubereitung**
Geben Sie die Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das Programm „Sauce“. Schmecken Sie nach Bedarf die Mandelmilch mit etwas Süßungsmittel und Salz ab. Fertig.

Guten Appetit!

**Tipp:**
Wenn Sie die Milch nach dem Mixvorgang filtern, wird sie milder und heller.

**Hanfmilch**

Sie benötigen:

- 85 g Hanfsamen
- 500 ml frisches Wasser

oder

- 50 g geschälte Hanfsamen
- 750 ml frisches Wasser

**Zubereitung**
Geben Sie die Hanfsamen in den BIANCO Mixbehälter und füllen Sie das frische Wasser hinzu. Starten Sie nun das Programm “Sauce“. Fertig.

Guten Appetit!

**Tipp:**
Wenn Sie die Milch nach dem Mixvorgang filtern, wird sie milder und heller.

## Rezepte zum Ausprobieren - Tomaten-, Erdnuss- und Zucchinidressing

**Tomatendressing**

Sie benötigen:

- 3 Aprikosen
- 2 Tomaten
- 1 kleine Frühlingszwiebel
- 2 EL frisch gepresster Zitronensaft
- 1 getrocknete Chilischote
- 1 TL Zucker

**Zubereitung**
Entfernen Sie die Kerne der Aprikosen. Füllen Sie nun alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das Programm „Sauce". Fertig.

Schmecken Sie nun nach Belieben das Dressing mit etwas Salz ab.

Guten Appetit!

**Erdnussdressing**

Sie benötigen:

- ½ rote Peperoni
- 5 Stängel Petersilie
- 100 g Erdnusskerne
- Saft von einer halben Zitrone
- etwas fein abgeriebene Zitronenschale
- 100 ml Milch
- 1 TL Agavendicksaft
- Meersalz

**Zubereitung**
Peperoni entkernen, Petersilie von den Stängel zupfen. Alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter geben und das Programm „Sauce" starten.

Mit Salz abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

**Zucchinidressing**

Sie benötigen:

- 1 kleine Zucchini
- 1 Knoblauchzehe
- 75 g Pinienkerne
- 4 Blätter Basilikum
- 70 ml Wasser
- 2 EL Zitronensaft
- Meersalz
- frisch gemahlener weißer Pfeffer

**Zubereitung**
Zucchini und den Knoblauch schälen. Alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter geben. Starten Sie den Mixvorgang mit dem Programm „Sauce".

Mit Salz und Pfeffer abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

## Rezepte zum Ausprobieren - Eisrezepte

**Kokos-Himbeer-Eis**

Sie benötigen:

- 200 g gefrorene Himbeeren
- 100 g Cashewkerne
- 100 - 200 ml feste Kokosmilch

**Zubereitung**
Geben Sie alle Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das „Sauce"-Programm. Sie können anschließend noch Stevia oder etwas Agavendicksaft hinzugeben, falls Ihnen das „Eis" nicht süß genug schmeckt.

Guten Appetit!

**Pistazieneis**

Sie benötigen:

- 3 kleine Bananen
- 1 Avocado
- 50 g geschälte grüne Pistazien
- 3 getrocknete Datteln
- ½ Vanilleschote
- 2 EL Cashewmus
- 50 ml kalte Nussmilch
- 1 EL Kürbiskernöl

**Zubereitung**
Die Bananen schälen, die Avocado entkernen und schälen. Diese frieren Sie in kleinen Stücken ein.

Die restlichen Zutaten mit den eingefrorenen Bananen und Avocados in den BIANCO Mixbehälter geben und das Programm „Sauce" starten. Fertig.

Guten Appetit!

**Schokoeis**

Sie benötigen:

- 3 Bananen
- 6 getrocknete entsteinte Datteln
- 3 EL Walnusskerne
- 2 EL Kakaopulver
- 100 ml Nussmilch
- 2 EL Mandelmus
- 3 EL gehackte Mandeln

**Zubereitung**
Bananen schälen und in kleinen Stücken einfrieren. Die Mandeln im „Nuts" Programm grob hacken und in eine Schale umfüllen.

Nun die gefrorenen Bananenstücke und die restlichen Zutaten in den BIANCO Mixbehälter geben und das Programm „Sauce" starten.

Das cremige Eis mit den gehackten Mandel unterziehen.

Guten Appetit!

Bei diesen Rezepten müssen Sie mit Ihrem Stampfer T42M arbeiten

## Rezepte zum Ausprobieren - Fruchtsmoothies

**Frucht-Smoothie**

Sie benötigen:

- ½ Mango (ohne Kern)
- ½ Grapefruit
- ½ Orange
- 1 Mispel
- ½ Granatapfel
- 500 ml frisches Wasser

**Zubereitung**
Verwenden Sie vom Granatapfel nur die Kerne. Die Haut der Orange schälen Sie mit einem Sparschäler ab. Geben Sie nun die Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das Programm „Smoothie". Fertig.

Guten Appetit!

**Pina Colada-Smoothie**

Sie benötigen:

- 200 g Ananas
- 200 g rohes Kokosmus
- 100 ml frisches Wasser

**Zubereitung**
Entfernen Sie die Schale der Ananas und schneiden Sie die Ananas in kleinere Stücke. Geben Sie diese mit den anderen Zutaten in den BIANCO Mixbehälter. Verwenden Sie zur Zubereitung das Programm „Smoothie". Fertig.

Guten Appetit!

**Kalter Schoko-Smoothie**

Sie benötigen:

- 3 Bananen
- 500 ml Nussmilch
- 5 El Agavendicksaft
- 5 El Kakaopulver
- 2 EL Kakaonibs ( wenn vorhanden )
- 1 TL gemahlene Bourbonvanille

**Zubereitung**
Die Bananen schälen und in kleinen Stücken einfrieren. Diese geben Sie dann mit den restlichen Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten das Programm „Smoothie". Fertig.

Guten Appetit!

Wenn Sie Ihren Fruchtsmoothie kalt genießen möchten, reduzieren Sie die Menge des frischen Wassers und geben Sie ein paar Eiswürfel hinzu.

## Rezepte zum Ausprobieren - Soja- und Sesammilch

**Sojamilch**

Sie benötigen:

- 100 g Sojabohnen
- 1 Liter frisches Wasser
- Süßungsmittel

**Zubereitung**
Kochen Sie die Sojabohnen für eine Stunde. Geben Sie nur die Sojabohnen mit frischem Wasser in den BIANCO Mixbehälter. Starten Sie das Programm „Soy Milk". Abschließend mit etwas Süßungsmittel abschmecken. Fertig.

Guten Appetit!

**Sesammilch**

Sie benötigen:

- 100 g geschälter Sesam
- 10 entsteinte Datteln
- 1 Banane (ohne Schale)
- Saft einer Orange
- 2 EL Zitronensaft
- 600 ml frisches Wasser

**Zubereitung**
Geben Sie den Sesam mit den restlichen Zutaten in den BIANCO Mixbehälter und starten Sie das Programm „Soy Milk". Fertig.

Guten Appetit!

## Technische Daten

### BIANCO forte

| | |
|---|---|
| **Spannung / Frequenz** | 220 - 240 V / 50 - 60 Hz |
| **Leistung** | 1.680 Watt |
| **Umdrehungen** | 14.000 U/Min. (Stufe 1) - bis zu 32.000 U/Min. (Stufe H) |
| **elektrischer Strom** | 6,8 Ampere |
| **Mixbehälter** | 2 Liter, Tritan-Kunststoff, BPA-frei |
| **Max. Temperatur** | 125 °C |
| **Messerart und Material** | 6 Edelstahlmesser, HCS (Japan) |
| **Bedienelement** | Tasten für 6 Automatikprogramme, Ein-/Aus-Taste,<br>Tasten zur manuellen Geschwindigkeits- und Zeiteinstellung,<br>Display mit Geschwindigkeits- und Laufzeitanzeige,<br>Auto-, High- und Pulse-Taste |
| **Sicherheitsfunktionen (siehe S. 5)** | Überhitzungsschutz, Überlastschutz und Sensor für den Mixbehälter |
| **Geräteabmessung** | (h) 540 mm x (b) 240 mm x (t) 260 mm |
| **Verpackungsabmessung** | (h) 390 mm x (b) 295 mm x (t) 310 mm |
| **Gerätegewicht** | 5,75 kg |
| **Verpackungsgewicht** | 7,15 kg |
| **Zertifikation / Standard** | ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH |
| **Herstellergarantie** | 5 Jahre auf den Motorblock<br>2 Jahre auf den Mixbehälter<br>2 Jahre auf den Stampfer (ausgenommen die Batterie) |
| **Verbrauch im Standby** | 0,339 Watt |

### BIANCO T42M - Stampfer mit patentierter Temperaturanzeige

| | |
|---|---|
| **Farbe** | Schwarz |
| **Messbereich** | 0 °C - 120 °C |
| **Geräteabmessung** | (h) 300mm x (b) 82 mm |
| **Verpackungsabmessung** | (h) 337 mm x (b) 118 mm x (t) 88 mm |
| **Gewicht** | 0,16 kg |
| **Herstellergarantie** | 2 Jahre (ausgenommen die Batterie) |
| **Max. Temperatur** | 125 °C |
| **Stromversorgung** | Batterietyp CR 2032 |

## Entsorgungshinweis

Die Verpackung schützt das Gerät vor Transportschäden. Die Verpackungsmaterialien sind nach umweltverträglichen und entsorgungstechnischen Gesichtspunkten ausgewählt und deshalb recycelbar.

Die Rückführung der Verpackung in den Materialkreislauf verringert das Abfallaufkommen und spart Rohstoffe. Entsorgen Sie nicht mehr benötigte Verpackungsmaterialien an den Sammelstellen für das Verwertungssystem „Grüner Punkt".

**Heben Sie - wenn möglich - die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken zu können.**

Gerät und Verpackung müssen entsprechend den örtlichen Bestimmungen zur Entsorgung von Elektroschrott und Verpackungsmaterial entsorgt werden. Informieren Sie sich gegebenenfalls bei Ihrem örtlichen Entsorgungsunternehmen.
Entsorgen Sie elektrische Geräte nicht im Hausmüll, sondern nutzen Sie die Sammelstellen Ihrer Gemeinde. Fragen Sie Ihre Gemeindeverwaltung nach den Standorten der Sammelstellen. Wenn elektrische Geräte unkontrolliert entsorgt werden, können während der Verwitterung gefährliche Stoffe ins Grundwasser und damit in die Nahrungskette gelangen sowie die Flora und Fauna auf Jahre vergiften.

## Entsorgung von Altbatterien

**Unentgeltliche Rücknahme von Altbatterien**

Batterien dürfen nicht über den Hausmüll entsorgt werden. Sie sind zur Rückgabe von Altbatterien gesetzlich verpflichtet damit eine fachgerechte Entsorgung gewährleistet werden kann. Sie können Altbatterien an einer kommunalen Sammelstelle oder im Handel vor Ort abgeben. Auch wir sind als Vertreiber von Batterien zur Rücknahme von Altbatterien verpflichtet, wobei sich unsere Rücknahmeverpflichtung auf Altbatterien der Art beschränkt, die wir als Neubatterien in unserem Sortiment führen oder geführt haben. Altbatterien vorgenannter Art können Sie daher entweder ausreichend frankiert an uns zurücksenden oder direkt in unserem Versandlager unter der folgenden Adresse unentgeltlich abgeben:

**BIANCO GmbH & Co. KG**
Maarweg 255
D-50825 Köln
Deutschland

Falls Sie noch Fragen haben, können Sie uns gerne auch per email unter info@bianco-power.com Kontaktieren.

**Bedeutung der Batteriesymbole**

Batterien sind mit dem Symbol einer durchgekreuzten Mülltonne gekennzeichnet. Dieses Symbol weist darauf hin, dass Batterien nicht in den Hausmüll gegeben werden dürfen. Bei Batterien, die mehr als 0,0005 Masseprozent Quecksilber, mehr als 0,002 Masseprozent Cadmium oder mehr als 0,004 Masseprozent Blei enthalten, befindet sich unter dem Mülltonnen-Symbol die chemische Bezeichnung des jeweils eingesetzten Schadstoffes - dabei steht "Cd" für Cadmium, "Pb" steht für Blei und "Hg" für Quecksilber.

## BIANCO Kontaktdaten und BIANCO Kundendienst

**Kontaktdaten**

**BIANCO GmbH & Co. KG**
Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-0
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail info@bianco-power.com

**Kundendienst**

**BIANCO GmbH & Co. KG**
Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail kundendienst@bianco-power.com

Besuchen Sie uns auch im Internet unter www.bianco-power.com.

DE

Copyright © Bianco GmbH & Co. KG, 2014

## Stichwortverzeichnis


Automatikprogramme ..... 14

Bereitschaftsmodus ..... 13

Drehzahlübersicht ..... 16

Ein-/Aus-Taste ..... 12

Einschalten Ihres BIANCO forte´s ..... 13

Energiesparmodus ..... 13

Geschwindigkeitseinstellungen ..... 16

Geschwindigkeitsstufen ..... 16

Laufzeiteinstellungen ..... 16

Manueller Modus ..... 16

Programmtasten ..... 12

Pulse-Modus ..... 12

Reinigung des Mixbehälters, des Deckels und des Stampfers ..... 19

Reinigung des Motorsockels ..... 19

Sensor für Mixbehälter ..... 5

Stampfer ..... 17

Taste AUTO ..... 12

Taste HIGH ..... 12

Taste PULSE ..... 12

Taste SPEED +/- ..... 12

Taste TIME+/- ..... 12

Überhitzungsschutz ..... 5

Überlastschutz ..... 5

## BIANCO Servicecenter


**BIANCO GmbH & Co. KG**
Maarweg 255
50825 Köln
Deutschland

Telefon +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail kundendienst@bianco-power.com
Internet www.bianco-power.com


Bitte halten Sie das Kaufdatum und die Seriennummer des Gerätes bereit. Die Seriennummer ist unterhalb des Gerätes angebracht.

**Achtung**
- Vor Gebrauch unbedingt Anleitung lesen
- Gerät nicht ins Wasser tauchen
- Wenn nicht in Betrieb, Stecker ziehen!
- Achtung: Gerät nicht öffnen, Gefahr eines Stromschlages

## Garantiebestimmungen

Wir geben folgende Herstellergarantien auf unsere BIANCO Hochleistungsmixer:

- 5 Jahre Herstellergarantie auf den Motorblock
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Mixbehälter
- 2 Jahre Herstellergarantie auf den Stampfer (ausgenommen auf die Batterie)

Die Garantie umfasst Material-, Konstruktions- und Fertigungsfehler auf alle Teile.

Wenn bei Ihrem BIANCO Hochleistungsmixer trotz sachgemäßer Benutzung innerhalb der Garantiezeit ein Fehler auftritt, wird nach Wahl des Herstellers entweder repariert oder defekte Teile kostenlos ersetzt oder im Austausch ein gleichwertiges Gerät geliefert.

Dazu muss das ganze Gerät inklusive aller Zubehörteile gründlich gereinigt und gut verpackt an die BIANCO Service Adresse gesandt werden. Bitte beachten Sie: Wenn die Einzelteile oder das Gerät nicht gereinigt wurden, berechnet unser Servicedienst unabhängig vom Garantieanspruch Reinigungskosten. Bewahren Sie für den Fall einer Rücksendung am besten die Originalverpackung auf.

Bitte rufen Sie stets beim Kundenservice an, bevor Sie das Gerät zurücksenden. Denn oft genügt ein Telefonat mit unserem Servicedienst um das Problem zu beheben und das Einpacken und Versenden erübrigt sich. Auf jeden Fall wird das BIANCO Serviceteam Ihr Problem schnellstmöglich beheben.

Falls dennoch eine Einsendung des Gerätes erforderlich ist, sprechen Sie bitte vorher mit unserem Kundendienst über den Versand. So können die Versandkosten minimiert werden.

## Der Garantieanspruch beinhaltet nicht

1. Ursachen, die nicht in der Verarbeitung und Herstellung des Gerätes begründet sind, wie z.B. leichtfertige Beschädigung oder Fall des Gerätes.
2. Nutzung und Gebrauch abweichend von der Bedienungsanleitung, unsorgfältige Behandlung, technische Veränderung durch den Kunden.
3. Beschädigung, die durch fremde Ersatzteile oder Reparaturen von nicht autorisierten Betrieben verursacht wurden.

## Um den Garantiefall bearbeiten zu können, werden folgende Informationen benötigt:

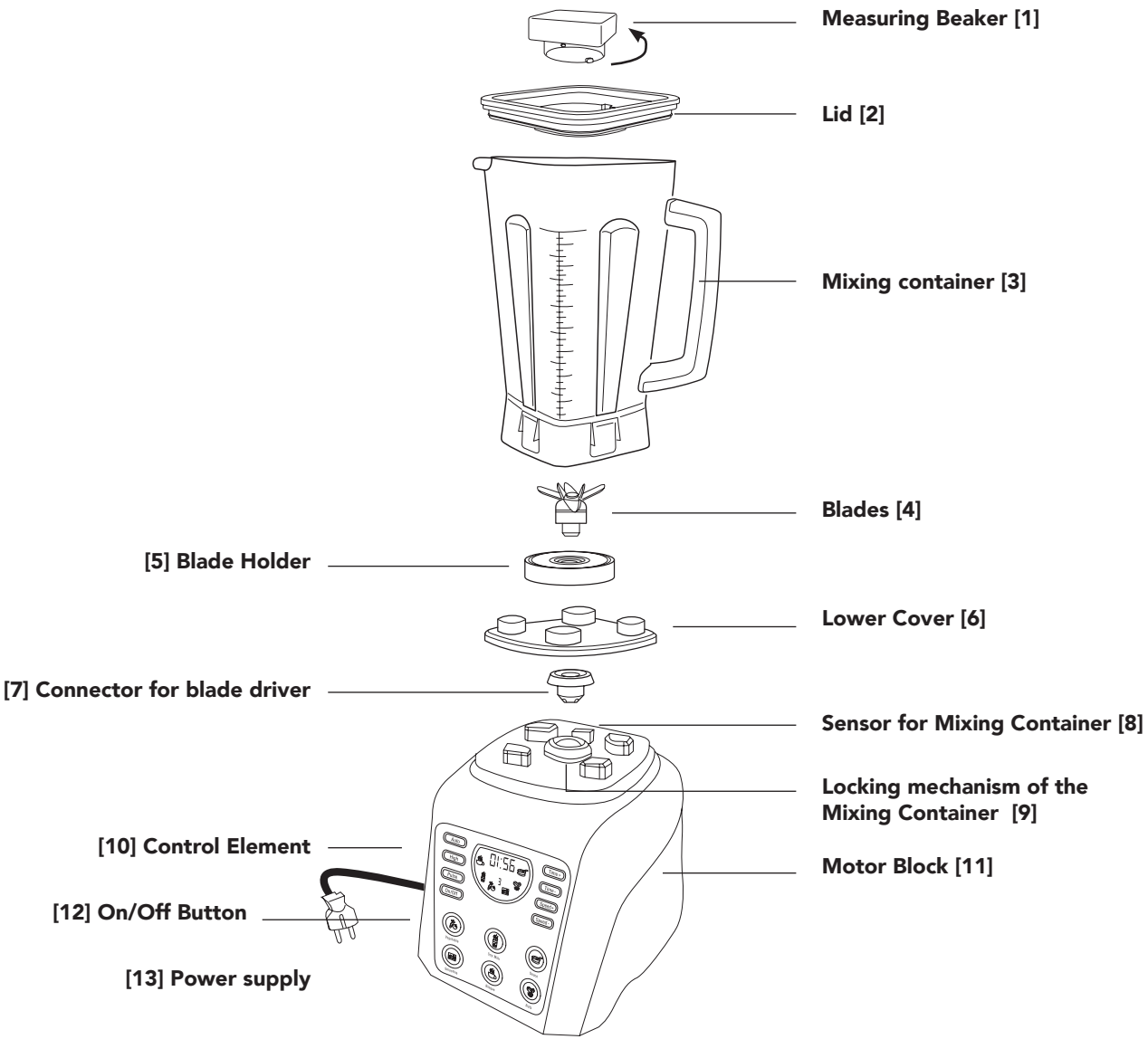
1. Ihr Name, Adresse, Telefonnummer
2. Serien-Nr. und Modellbezeichnung
3. Problembeschreibung
4. Kaufdatum
5. Verkäufer
6. Bei Beschädigungen durch den Transport: Name des Paketdienstes und die Paketnummer

## Wichtig

Heben Sie die Verpackung während der Garantiezeit auf, um im Garantiefall das Gerät ordnungsgemäß verpacken zu können.

Wenn Sie Ihren BIANCO Hochleistungsmixer einsenden, verpacken Sie alle Teile in der Originalverpackung und vergewissern Sie sich, dass Sie alle Teile eingepackt haben. Vergessen Sie nicht Ihre Adresse auf der Außenseite anzubringen

## Description



## Contents


DESCRIPTION ..... 1

INTRODUCTION ..... 4

INFORMATION ABOUT THIS USER MANUAL ..... 5

SAFETY FUNCTIONS ..... 5

SAFETY PRECAUTIONS ..... 6

OPERATING NOTES ..... 8

UNPACKING, CONTENTS AND START-UP ..... 9

REQUIREMENTS OF THE INSTALLATION LOCATION ..... 10

ELECTRICAL CONNECTION ..... 10

CONTROL PANEL OVERVIEW ..... 11

OPERATING PROGRAMM BUTTONS ..... 12

OPERATING BIANCO FORTE ..... 13

OPERATING BIANCO FORTE WITH PRESET PROGRAMMS ..... 14

PROGRAMME DESCRIPTION ..... 15

OPERATING BIANCO FORTE MANUAL MODE ..... 16

OPERATING THE TAMPER T42M ..... 17

MEASURING BEAKER, LID AND SEAL RING ..... 18

SAFETY GUIDELINES FOR CLEANING ..... 18

CLEANING THE MIXING CONTAINER (INCL. LID), THE MOTOR BASE AND TAMPER ..... 19

INSTRUCTIONS FOR GENERAL PREPARATION ..... 20

RECIPES TO TRY - GREEN SMOOTHIES ..... 22

RECIPES TO TRY - GREEN SAUCE, TOMATO SAUCE AND HUMMUS ..... 23

RECIPES TO TRY - TOMATO SOUP, ASPARAGUS SOUP AND CAULIFLOWER SOUP ..... 24

## Contents

RECIPES TO TRY - CASHEW MUSH, ALMOND MUSH ..... 25
RECIPES TO TRY - APRICOT PUDDING, LEMON CREAM AND NUT PUDDING ..... 26
RECIPES TO TRY - CASHEW MILK, ALMOND MILK AND HEMP MILK ..... 27
RECIPES TO TRY - TOMATO DRESSING, PEANUT DRESSING AND ZUCCHINI DRESSING ..... 28
RECIPES TO TRY - ICE CREAM ..... 29
RECIPES TO TRY - FRUIT SMOOTHIES ..... 30
RECIPES TO TRY - SOY MILK ..... 31
TECHNICAL DATA ..... 32
DISPOSAL NOTE ..... 33
DISPOSAL OF USED BATTERIES ..... 34
BIANCO CONTACTS AND CUSTOMER SERVICE ..... 34
INDEX ..... 35
WARRANTY ..... 36

## Introduction

Dear Customer,

We are pleased that you have decided to care for your health, with the aid of BIANCO forte! You have bought an acknowledged quality product, and we thank you for your purchase.

The green smoothies are the perfect way for healthy nutrition. They deliver highly concentrated vital materials in their most natural style. These are many times higher than in conventionally prepared food. With the BIANCO forte, they are prepared in no time, taste deliciously and supply you with essential nutrients to master the daily challenges.

True to the motto: **"You are what you eat!"**

*We hope you enjoy your new path to healthy nutrition.*

## Information about this User Manual

This user manual is part of your BIANCO forte and provides important information for start-up, safety, proper use and maintenance of your device. The user manual must always be available with the device. It must be read by every user who deals with

**start-up, operation, cleaning and maintenance**

of your BIANCO forte.

## Safety Functions

Your BIANCO forte has 3 safety functions in order to protect third parties and the device from damage.

**Overheating protection**
The motor of your BIANCO forte is equipped with a temperature control. If the motor or the blades turn too slowly due to too solid foods or too little fluid, there is a danger of overheating. If the motor should switch off for that reason, the overheating protection of your BIANCO forte is activated. Let your BIANCO forte cool off for about 45 minutes in a well-ventilated area, afterwards you can use your BIANCO forte as usual.

**Overload protection**
The motor coupling is provided with a predetermined breaking point. This protects the motor in case the blades in the mixing container are not able to rotate because of a blockage (forgotten items in the blender, such as spoons etc.). This predetermined breaking point can be replaced by our BIANCO customer service.

**Sensor for mixing container**
The sensor for the mixing container (Fig. [8], page 1) recognizes if the container has been set up correctly. If the container is not, or has not been placed correctly, your BIANCO forte will not turn on. Never attempt to bypass the sensor in order to protect third parties and in order to prevent damage at the device.

## Safety Precautions

**Please observe the following safety precautions for the safe use of the device:**

- Check the BIANCO forte before the first use for externally visible damage of the housing, electrical connection as well as the power plug. Do not operate a damaged device.
- In case of damage to the power supply cord, the device must not be put into operation.
- If water or another fluid has entered the motor base, contact your BIANCO service as soon as possible. Disconnect the power plug and do not operate the device any more.
- Never place the power plug in water or other fluids, never wipe the power plug with a wet or moist cloth. Never touch the power plug with wet or moist hands.
- In case of damage to the power supply cord, it must be replaced only by the manufacturer or a service agent to avoid a hazard.
- Repairs within the warranty period must only be carried out by the BIANCO customer service. Incorrect repairs can lead to considerable hazards for the user. In addition to that, the warranty is voided.
- Defective parts must only be replaced with original parts, because only original parts ensure that the safety requirements are fulfilled.
- Never put your hands in mixing container during operation. It will cause injuries.
- Operate the device with the original mix container only or a matching one from the BIANCO product range.
- Fill the mixing container only up to the maximum marking (max. marking).

## Safety Precautions

- Children and frail people must always be supervised by a person responsible for their safety, when using the BIANCO forte.
- Always store the device and the mixer attachment in a place inaccessible to children.
- Always disconnect the power cord by pulling the plug from the power socket and not by pulling the power cord.
- Make sure that the power cable is not caught anywhere, causing the device to fall and injuring people.
- Operate the device only with a filled mix container.
- Do not operate the device in direct sunlight or near other heat sources.
- Make sure during operation that the lid and measuring beaker correctly close the mix container.
- Always disconnect the power cable before cleaning moving parts.
- Pay attention to the blade unit during cleaning, the sharp blades are a risk of injury.
- Do not try to dismantle the blades from the mixing container, they are permanently fixed to the device.
- Never leave the device without supervision during operation.

## Operating Notes

- **If you want to prepare sauces, soups or nut milk, add the ingredients in 2 to 3 steps, depending on their hardness. The amount should not be too little, but also not too much. Too many ingredients in one process can lead to overheating and automatic shutdown of the motor.** Wait in that case until the device cools off as described above (see page 5).

- Always keep the lid closed during the operation of your BIANCO forte. This avoids any scalding or splashes of hot foods.

- Never put your hands into the mixing container during operation to avoid injuries. Do not dip any objects into the mixing container during operation, since otherwise the motor, blades and other parts of the device can be destroyed. Except for the supplied tamper T42M that may only be used through the lid opening (Fig. [2], page 1), since it cannot contact the blades through the opening for the measuring beaker. On page 17, you will find the description of the tamper.

- When preparing hot drinks, soy milk or soups, make especially sure that the lid is closed well and your BIANCO forte is standing securely. It is advisable to first with start at low speed and then to increase it gradually. Alternatively you can either use the Pulse mode or one of the preset programmes (soup, sauce or soy milk, see page 14).

- Always pour liquids and soft ingredients first into the mixing container and afterwards the harder ingredients, such as ice cubes, green leaves etc.

- If the chosen programme or the manual mode is finished, please wait until the blades are fully stopped before removal of the mixing container. Otherwise the connection can be damaged.

- If a singed smell exudes from the motor block, stop the device immediately and disconnect the power supply. The smell can result from abrasion of the rubber bearing of the connection if it was not mounted correctly. In this case, please contact your BIANCO customer service immediately.

- When preparing thick and sticky ingredients such as dough, it can happen that the motor and the blades turn idly, this is because an air bubble has formed in the ingredients, stop the programme and remove only the measuring beaker. Your can remove the air bubble through the opening with the included tamper T42M. Replace the measuring beaker and continue the preparation.

## Unpacking, Contents and Start-up

**Please proceed as follows to unpack your BIANCO forte:**

- Remove the device and all accessories from the carton. On the outer sides of the styrofoam packaging you will find the lid and the tamper T42M.
- Remove all packing material from the device and the accessories
- Keep the packaging material during the warranty period in order to pack appropriately for warranty case.

**ⓘ Please note**

- Do not remove any stickers on the device because they are attached for safety reasons and are required for warranty enquiry.
- Please do not remove the stickers on the handle of the tamper. On this, the safe use of the tamper is shown.

## Contents

**This device is delivered with the following components:**

- this user manual
- lid with integrated measuring beaker
- 2 liter wet container (mixing container)
- tamper T42M with patented temperature gauge
- motor base

## Start-up

**Attention:**

- During the start-up of the device, personal injury or property damage can occur.
- Observe the safety precautions on page 6.
- Packing materials must not be used to play with, because there is danger of suffocation.

## Requirements of the Installation Location

**For the safe and faultless operation of your BIANCO forte, the installation location must fulfil the following condition:**

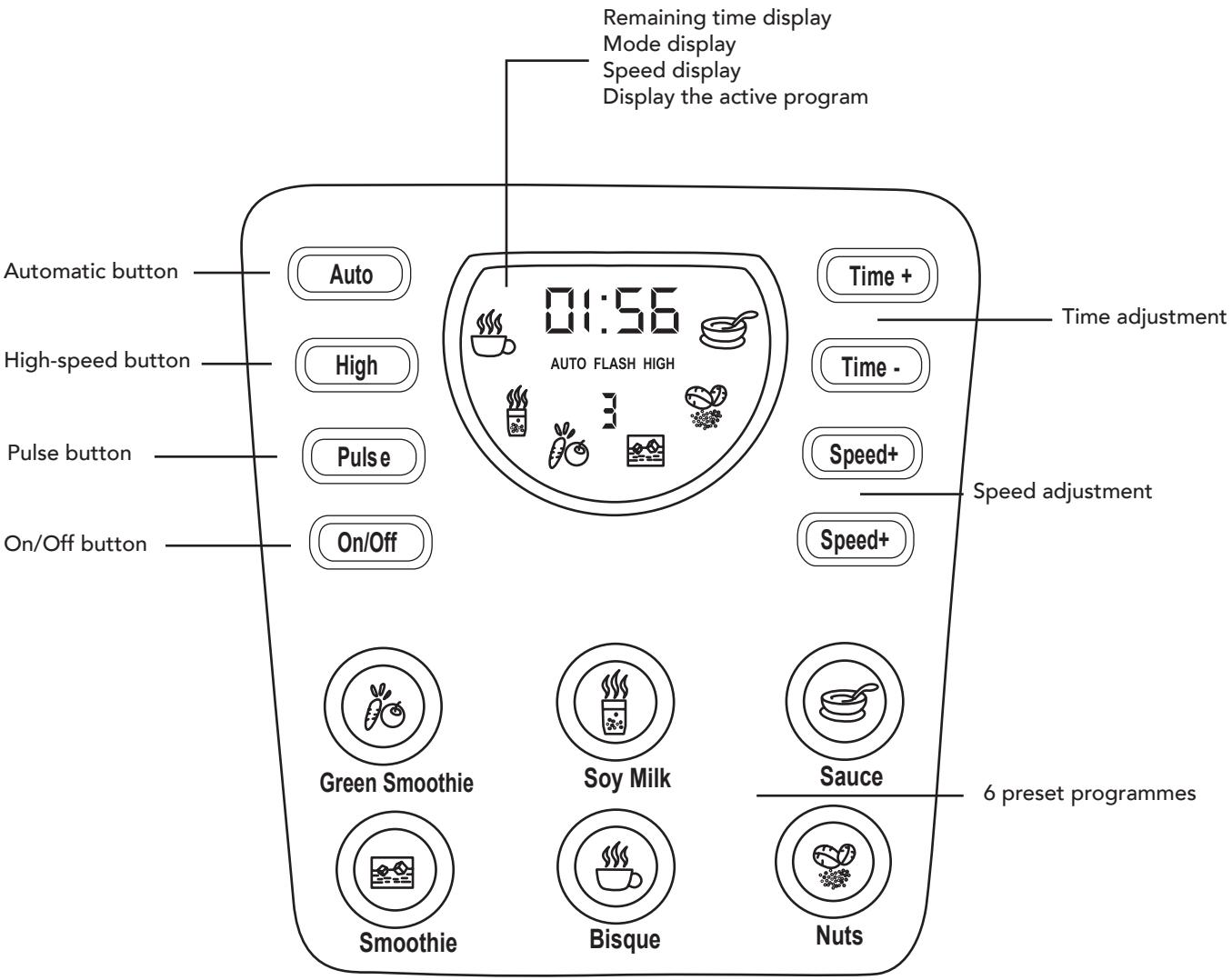
- The device must be placed on a level, flat, solid and nonslip surface that ensures the load capacity.
- Take care that the device cannot fall over.
- Do not place a cloth under the device.
- Choose the installation location so that children cannot play with the device or reach into it and cannot pull the power cord of the device.
- Place the unit only inside and do not operate it outdoors.

## Electrical Connection

**For the safe and faultless operation of the device, the following points for the electrical connection must be observed:**

- Before connecting, compare the technical data of the device, voltage and frequency 220 - 240 Volts, 50 - 60 Hz, with your power supply. This data must conform so that the BIANCO forte is not damaged. In case of doubt ask your electrician.
- The electrical safety can only be ensured, if it is connected to a properly installed protective earth system.
- The manufacturer takes no responsibility for damages caused by a missing or disconnected protective earth.
- Make sure that the power cable is undamaged and does not pass over hot surfaces or sharp edges.
- The power cable must not be pulled tight or under tension.
- Make sure that the power plug is properly inserted into the power socket, a loose plug can lead to overheating of the device or electric shock.

## Overview Control Panel



## Operating Programme Buttons

**On/Off Button** ⏻
With this button you start all programmes you have previously selected by pressing the programme button. When starting the programme this button flashes white. When pressing the On/Off button once again the active programme will terminated prematurely.

**Automatic Mode (AUTO)**
In this mode, you can adjust the runtime by pressing the **(TIME +)** or **(TIME –)** button. This programme will start with the lowest level (speed 1) and increases within 10 seconds to the highest level (speed H). The AUTO mode works until the end of the time set by you. During operation in AUTO mode, the icon lights up permanent. Pressing the On/Off button will start the AUTO mode and is illustrated by a flash of the AUTO button. To end the AUTO mode prematurely press the On/Off button.

**Highspeed Button (HIGH)**
In this mode, you can adjust the runtime by pressing the **(TIME +)** or **(TIME –)** button. This programme is semi-automatic, it starts for 8 seconds at the highest level (speed H) and then stops for 2 seconds. This is repeated until the end of the runtime set by you. During operation in HIGH mode, the HIGH button flashes continuously and the word HIGH is shown on the display. Pressing the On/Off button will start the HIGH mode. To end the AUTO mode prematurely press the ON/Off button.

**Pulse Button / Pulse Mode**
With this button your BIANCO forte starts with the maximum speed level. During operation in Pulse mode you must keep this button pressed. Your BIANCO forte stops automatically when the button is released. In Pulse Mode „88:88“ and „H“ are shown on the display.

**Programme Button**
Your BIANCO forte features 6 preset programmes. By pressing a button the corresponding programme will be activated. This is confirmed by a short beep and the respective programme button flashes. You will find an overwiev of the programmes you can find on page 14.

**Buttons SPEED + / - and TIME + / -**
Use these buttons to change the speed and time settings. With the „+“ button increase the speed or time. With the „-“ button decrease it.

## Operating BIANCO forte

*Connect your BIANCO forte to a power socket with the correct electric specifications. You can find them on the type plate at the back side of the device and in chapter „Technical Data" on page 32. Make sure that the power plug is properly inserted into the power socket.*

**Start-up**
In order to use your BIANCO forte, it is necessary to place on the mixing container on the motor block properly. Without the mixing container your BIANCO forte does not start. If you put the container on the engine block, you will hear a long beep and the display as well as the buttons light up briefly. Now your BIANCO forte is in energy saving mode.

**Energy Saving Mode**[1]
When the mixing container is placed on the motor block, the display illuminates blue and the On/Off button lights up red (Fig. [12], page 1). In order to get your BIANCO forte into standby mode, press any button on the control panel (page 11). This is confirmed by a short beep. Now, all buttons on the control panel are lit. Your BIANCO forte is now in Standby Mode.

**Standby Mode**
In Standby Mode, the display shows „00:00 " and the speed level is set to 3 . All symbols on the control panel are lit and the On/Off button flashes red. Now, you can use the preset programmes (→ page 14) or the Manual Mode (→ page 16) of your BIANCO forte.

*Your BIANCO forte automatically changes to Energy Saving Mode after 3 minutes of inactivity.*

[1]Power consumption in Energy Saving Mode: 0,339 Watt

## Operating BIANCO forte preset programmes

**Start up a preset programme**
To use a preset programme, your BIANCO forte must be in Standby Mode. Select your desired programme by pressing a programme button. The chosen programme is shown by the flashing of the symbol. By pressing the On/Off button, the chosen programme will start. At the same time, the remaining time is shown at the display. Upon completion the programme your BIANCO forte stops automatically.

| Symbol | Programme | Programme description | Display |
|---|---|---|---|
| | Soup | Level 7 in 5 seconds, then level H in 5-10 seconds.<br>level H is kept to the end of the programme<br>Total runtime: 8:00 minutes | Remaining time,<br>Speed level |
| | Sauce | Level 8 for 2 seconds and 1 second stop.<br>In total 5 repetitions. Then Level H for 45 seconds. | Remaining time,<br>Speed level |
| | Green Smoothie | Level H for 30 sec., 2 sec. stop. level 6 for 10 sec, 2 sec. stop. level H for 60 sec., 2 sec. stop. level 6 for 10 sec.<br>Total runtime: 1:56 minute | Remaining time,<br>Speed level |
| | Soy Milk | Accelerates to levele 5 in 5 seconds, level 5 for 25 seconds, then level 8 for 30 seconds, level H until the end of the runtime.<br>Total runtime: 06:00 minutes | Remaining time,<br>Speed level |
| | Nuts | Level 5 for 5 seconds, then level 8 for 2 seconds and 1 second stop, 10 repetitions.<br>Total runtime: 00:35 seconds | Remaining time,<br>Speed level |
| | Smoothie | Level H for 8 seconds and 2 second stop. 3 repetitions.<br>Total runtime: 00:30 seconds | Remaining time,<br>Speed level |
| | Manual Mode | Set speed. Stops automatically after the set time. | Remaining time,<br>Speed level |

## Programm Description

**Bisque = Soup**
By the time of 8 minutes, you heat the content to nearly 100 °C. Therefore, it is possible to prepare hot soups easily. To monitor the temperature in the mixing container (e.g. interest for raw food) use the supplied tamper T42M with patented temperature measurement. You will find the description of how to operate the tamper on page 17.

**Sauce**
Make delicious sauces in no time, such as tomato basil pesto.

**Green Smoothie**
Use this programme to make green smoothies. The difference to the programme "smoothies" is that due to the longer mix time the green leafs are blended perfectly.

**Soy Milk**
Use the soy milk programme to make homemade soy milk. A recipe can be found under "recipes to try".

**Nuts**
To grind coffee beans, nuts or grains.

**Smoothie = Fruit Smoothies**
Serves for the preparation of pure fruit smoothies that does not contain green leaf.

**Note** For more recipe ideas, see page 22

## Operating BIANCO forte Manual Mode

**Manual Mode**
In Manual Mode you can set the time and speed variable.
This is of interest when one of the preset programmes does not suit your recipe.

**Time Adjustment**
To adjust the time setting, use the **(TIME+)** or **(TIME–)** buttons. If the preset runtime is less than 1 minute, the runtime can be set in 5 second intervals by pressing the **(TIME +)** or **(TIME –)** button. If the runtime is more than 1 minute the time is set in 10 second intervals. By keeping the particular TIME button pressed, the setting of the runtime is accelerated in the corresponding direction. During mixing with a preset runtime, it is still possible to adjust the time with the buttons **(TIME +)** and **(TIME –)** (only in manual mode).

**Speed Adjustment**
In Manual mode the speed can be set from level 1 to level 10 (H).
The selected speed setting is illustrated as followed:

„1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9, H".

The speed adjust by pressing the **(SPEED+)** and **(SPEED-)** button. During the manual mode operation, the speed can be adjusted.

**Speed**
The speed depends on the speed level you select. Below you find the corresponding speed each level.
Each level runs smoothly and later as followed:

| Level 1 | Level 2 | Level 3 | Level 4 | Level 5 | Level 6 | Level 7 | Level 8 | Level 9 | Level H |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| 14.000 | 16.000 | 18.000 | 20.000 | 22.000 | 24.000 | 26.000 | 28.000 | 30.000 | 32.000 |

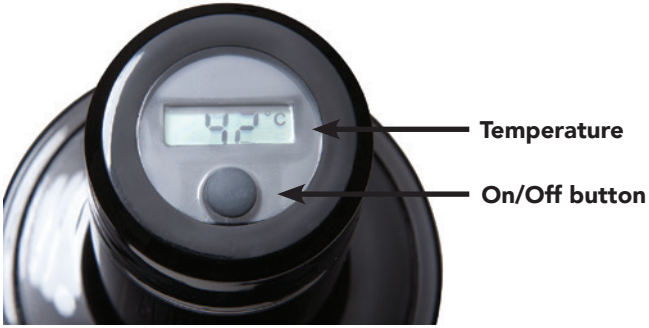
*(approximate rpm / min.)*

*Remove the mixing container only when the blades do not rotate anymore!*

## Operating the Tamper T42M

*Run the tamper only through the lid opening of the measuring beaker. (see Fig. 2, page 1). Use only the provided tamper and NO OTHER objects to press the mixing content towards the blades. The less water you use, the more you have to work with the tamper. If you use other objects, the device can be damaged irreparably.*

**Overview**



Vorsicht
Caution
Benutzen Sie den Stampfer nicht ohne den Deckel auf dem Mixbehälter.
Do not use the tamper without attaching the lid to the jar.
Benutzen Sie den Stampfer nur mit dem Deckel auf dem Mixbehälter.
Only use the tamper when the lid is attached to the jar.
BIANCO T42M
Verwendung nur mit / Use only with:
BIANCO solito

With the aid of the tamper you can remove any air bubbles, e.g. when preparing dough, in the mixing container, without touching the blades. With the integrated temperature gauge you can make sure your foods are prepared gently.

**To measure the temperature in the mixing container, please proceed as follows:**

- Switch on the tamper with the On/Off button.
- Take the measuring beaker off the lid, leave the lid on the mixing container.
- Now, hold the tamper into the mixing container through the opening.
- The handle of the tamper displays the temperature in °C.

**Note** *If the display shows the temperature in °F (Fahrenheit), you can change into °C (Celsius) by holding the On/Off button of the tamper.*

**Changing the battery** *(Battery type: CR 2032)*

- Unscrew the upper part of the housing by turning it anti-clockwise.
- Now carefully pull out the display from the tamper.
- Use a coin to press out the old battery and insert a fresh battery.
- Place the display into the grip and screw the upper part of the housing tight.

***Dispose of the used old battery at the provided collection points.***

## Measuring Beaker, Lid and Seal Ring

Place the measuring beaker (Fig. [1], page1) in the opening of the lid (Fig. [2], page 1) and twist it tight towards the right. Now, place the lid firmly on the mixing container. Turn the measuring beaker to the left to take it off and lift it off the lid.

You can remove the seal ring from the lid for easy cleaning. Please take care, that the seal ring is placed in the lid after cleaning.

## Safety Guideline for Cleaning

This chapter provides important tips for cleaning and maintenance and care of your BIANCO forte.

Please note the **following safety guidelines** before and during cleaning of your BIANCO forte:

- **Pull the power plug from the power socket before cleaning!**
- **Do not open the housing of the device under any circumstances.**
- **If live contacts are touched and the electrical system is charged, this can lead to an electric shock or even death.**
- **Never place the power plug in water for cleaning.**
- **Never clean the power plug with a wet cloth.**
- **Never touch the power plug with wet hands.**

## Cleaning of the Mixing Container (incl. Lid), Motor Base and Tamper

### Cleaning of the mixing container and lid

**Carefully when cleaning:** The stainless steel blade can cause injury!
The mixing container is not suitable for the dishwasher!

- The mixing container can be cleaned with a brush or sponge under running water.
- Do not use aggressive or abrasive cleaning agents or solvents.
- Clean the mixing container with a mild cleaning agent (detergent) or fill 2 cups of water into the mixing container, add some detergent, close the lid (incl. measuring beaker) and press the Pulse button for some times.
- Always clean the mixing container directly after each use.
- Do not try to dismantle the blades from the container since they are permanently fixed to the mixing container.

*Take care that the contacts of the motor base are dried properly when putting on the mixing container.*

### Cleaning of the motor base

- Clean the motor base with a soft and moist cloth.
- Do not use any aggressive cleaning agents or solvents.
- Never immerse the motor base in water or other fluids (danger of short circuit).
- Never rinse the motor base under running water (danger of short circuit).

### Cleaning the tamper T42M

Do not clean the display under running water, use a moist cloth.

***If water has entered the motor base, disconnect the power plug and contact your BIANCO service immediately.***

## Instructions for General Preparation

With the BIANCO high performance mixer the preparation of many dishes is very simple. You only add the ingredients in the mixing container and select the desired automatic programme. In no time, you can prepare delicious desserts, healthy smoothies or a delicious warm or hot soup. And much more!

Practice has shown every start is a bit difficult. Therefore, we have identified the most frequently asked questions with appropriate solutions for you.

**While preparation the BIANCO blender works smoothly and suddenly stucks.**
It may be that a larger piece stucks at the bottom of the mixing container. Turn off the device and try to remove the large pieces with the tamper. Sometimes it can be bubbles only that you can remove with the tamper easily. If necessary, add more water.

**When a mass of the ingredients is pressed against the walls of the mixing container and settles there.**
**The blades run empty.**
This happens especially when smaller amounts are crushed, as well as in the preparation of almond and walnut mush. A solution is that you push the mass with the tamper from the edge towards the knife – make sure the device is switched off. Adding liquids ensures that the mass remains at the bottom of the mixing container where it can be processed by the blades.

**The mixer stucks and then strike completely.**
Your BIANCO high performance mixer has a thermal protection which ensures that the device does not overheat. Take frequent breaks so that it can cool down. If the overheating protection is active, wait 45 minutes. After that time your BIANCO high performance mixer is ready to use as usual.

## Instructions for General Preparation

**Almonds, walnuts, sunflower seeds and seeds are crushed in the blender, but there will be no creamy mush.**

Add tablespoon wise neutral edible oil, until the knife have a grip again and a creamy consistency develops. It often helps to stir the nut mixture with the tamper. During long-term preparation of nut mush, a heating must be expected because of the frictional effects. You should make sure that the mass in blender is not heated above 42 °C in order to meet the raw food criteria where no trans fats are allowed. You can check this easily with the BIANCO tamper T42M (see operating the tamper on page 17). Have some breaks while preparation to cool down the puree as well as the device.

**ⓘ Note** *Latest recipes can be found on our website at www.bianco-power.com.*

## Recipes to try - Green Smoothies

**Sweet Apple Smoothie**

You will need:

- 1 ripe banana (without skin)
- 2 hands of baby spinach
- leaves of a carrot
- 2 sweet apples
- 4 kohlrabi leaves
- 500 ml of fresh water

**Preparation**
Peel the banana. Divide the apple into quarters and remove the stem and the blossom root, the seeds should be used with. Wash the baby spinach briefly. Give all ingredients into mixing container and add the water. Now, start the programme "Green Smoothie". Done!

Enjoy!

**Green Power Smoothie**

You will need:

- 1 banana
- 1 apple or mango
- 1 handful of chard or spinach
- ½ tbsp. of oil (coconut oil)
- 100 ml of apple juice
- 100 ml of fresh water

**Preparation**
Peel banana. Divide the apple into quarters and remove the stem and the blossom root. Remove stone of mango. Wash chard or spinach briefly.

Put all ingredients in the blender and start the programme "Green Smoothie". Done!

Enjoy!

**Sweet Cherry Smoothie**

You will need:

- 1 mango
- 14 cherries
- 2 nectarines
- 250 g of lamb's lettuce
- ½ bunch parsley
- ½ peeled lemon
- 500 ml of fresh water

**Preparation**
Remove stone of mango, cherries and nectarines, wash the lettuce short, peel the skin of the lemon with a vegetable peeler.

Put all ingredients in the blender and start "Green Smoothie". Done!

Enjoy!

## Recipes to try – Green Sauce, Tomato Sauce and Hummus

**Green Sauce**

You will need:

- some fresh lettuce leaves
- celery with green leaves
- 1 tbsp. of tomato paste
- 2 tbsp. of olive oil
- 2 tbsp. of fresh lemon juice
- 2 tbsp. of fresh water
- salt and pepper

**Preparation**
Put all ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Sauce". Done!

This green sauce goes perfectly with pancakes, noodles, fresh potatoes and much more.

Enjoy!

**Tomato Sauce**

You will need:

- 7 medium tomatoes
- 2 small shallots
- 8 fresh basil leaves
- 1 tbsp. of agave syrup
- 2 tbsp. of olive oil
- fresh parsley, chili
- salt and pepper

**Preparation**
Place all ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Sauce". Add the tomato sauce with salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

**Hummus**

You will need:

- 250 g of chickpeas (from the can)
- 1 tbsp. of tahini (sesame paste)
- 4 tbsp. of olive oil
- juice of one fresh lemon
- some garlic
- ½ tbsp. of cumin
- salt and pepper

**Preparation**
Place all ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Sauce". Add hummus with salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

## Recipes to try - Tomato Soup, Asparagus Soup and Cauliflower Soup

**Tomato Soup**

You will need:

- 500 g of tomatoes
- 1 red bell pepper
- 2 oranges
- 60 g of cashew nuts
- 2-4 basil leaves
- sea salt and black pepper

**Preparation**
Put the ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Bisque". Add the soup with some sea salt and black pepper to taste. Done!

Enjoy!

**Asparagus Soup**

You will need:

- 60 g of almonds
- 300 g of peeled white asparagus
- 1 small spring onion
- ½ banana (without shell)
- 250 ml of fresh water
- juice of half a lemon
- 1 tbsp. of organic lemon peel
- sea salt
- freshly ground white pepper
- 4 tbsp. of watercress

**Preparation**
Fill the almonds in the BIANCO mixing container and start the programme "Nuts".

Add all ingredients to the ground almonds and start the programme "Bisque". After 8 minutes, your soup is ready.

Add salt and pepper to taste before serving sprinkled with cress.

Enjoy!

**Cauliflower Soup**

You will need:

- 1 small spring onion
- 1 clove of garlic
- ½ cauliflower
- 300 ml of fresh water
- 1 ripe avocado (without shell)
- 3 tbsp. of lemon juice
- 3 tbsp. of chives
- sea salt
- freshly ground white pepper

**Preparation**
Peel spring onion and garlic, chop the cauliflower coarsely.

Fill onion, garlic and cauliflower in the BIANCO mixing container and start the programme "Nuts".

Now, add the fresh water and the avocado (without stone) in the blender and start the programme"Bisque".
Stir in the chives and add salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

## Recipes to try – Cashew Mush and Almond Mush

**Cashew Mush**

You will need:

- 250 g of cashew nuts
- about 4 tbsp. of oil (sunflower oil or thistle oil)

**Preparation**
Put the cashews in the BIANCO mixing container, pour the oil in the mixing container and start programme "Nuts".

Then mix manuallyuntil a fine paste has been produced. This may take some time to complete. Done!

Enjoy!

**Almond Mush**

You will need:

- 200 g of almonds
- 4 tbsp. of oil (almond oil or sunflower oil)

**Preparation**
Pour the almonds together with the oil in the mixing container and start the programme "Nuts".

Then mix manually until a fine paste has been been made. This may take some time to complete.

Enjoy!

"In the preperation of nut mush, you must press the nuts with the BIANCO stamper to the blades. In this process, there may be a higher temperature. Please have a couple of small breaks while mixing to allow the mush and the device to cool down. In case of overheating, the mixer automatically switches off. After about 45 minutes, it is ready for use again.

If the nuts are not finely ground enough add a little bit of oil."

## Recipes to try – Apricot Pudding, Lemon Cream and Nut Pudding

**Apricot Pudding**

You will need:

- 1 large banana
- 400 g of apricots (pitted)
- 50 ml of milk
- 3 tbsp. of cane sugar
- 1 tbsp. of fresh lemon juice
- 1 tbsp. of carob flour
- 2 tbsp. of sliced almonds
- 2 lemon balm leaves

**Preparation**
Peel the banana and halve the apricots.

Put banana, apricots, milk, sugar and lemon juice in the BIANCO mixing container and start the programme "Nuts". Add carob flour and mix briefly with the Pulse button.

Cool the pudding thoroughly in the refrigerator. Before serving, garnish the pudding with almond flake and lemon balm.

Enjoy!

**Lemon Cream**

You will need:

- 250 g of cashew nuts
- 1 tbsp. abrasion of one lemon
- juice of one lemon
- 100 ml of fresh water
- 5 tbsp. of agave syrup

**Preparation**
Put all ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Sauce".

Put the lemon cream before serving in the refrigerator and allow to cool well.

Enjoy!

**Nut Pudding**

You will need:

- 100 g of shelled walnuts
- 100 g of hazelnuts
- 100 g of almonds
- 2 large bananas
- 300 ml of nut milk
- 4 tbsp. of cane sugar
- 1 pinch of sea salt
- 2 tbsp. of ground cinnamon
- some ground vanilla bourbon

**Preparation**
Put the nuts in the blender and let the BIANCO shred them with programme "Nuts".

Peel the bananas and put them together with the other ingredients to the nut flour.

Now, start the programme "Sauce" to blend all ingredients. Fill the finished walnut pudding in a bowl. cool it before serving.

Enjoy!

## Recipes to try - Cashew Milk, Almond Milk and Hemp Milk

**Cashew Milk**

You will need:

- 100 g of cashew nuts
- 1 L of fresh water
- salt and sweetener

**Preparation**
Fill the cashew nuts with the fresh water into the BIANCO mixing container. Start the programme "Sauce". Add the almond milk with sweetener and salt to taste. Done!

Enjoy!

**Almond Milk**

You will need:

- 100 g of peeled almonds
- 500 ml of fresh water
- sweetener
- pinch of salt

**Preparation**
Put the ingredients in the blender and start the programme "Sauce". Add the almond milk with sweetener and salt to taste. Done!

Enjoy!

**Tip:**
If you filter the milk after mixing, it will become milder and lighter.

**Hemp Milk**

You will need:

- 85 g of hemp seeds
- 500 ml of fresh water

or

- 50 g of peeled hemp seeds
- 750 ml of fresh water

**Preparation**
Fill the hemp seeds in the BIANCO mixing container and add the fresh water. Now, start the programme "Sauce". Done!

Enjoy!

**Tip**:
If you filter the milk after mixing, it will become milder and lighter.

## Recipes to try - Tomato Dressing, Peanut Dressing and Zucchini Dressing

**Tomato Dressing**

You will need:

- 3 apricots
- 2 tomatoes
- 1 small spring onion
- 2 tbsp. of freshly squeezed lemon juice
- 1 dried chili pepper
- 1 tbsp. of sugar

**Preparation**
Remove the stones of the apricots. Now, put all ingredients in the BIANCO mixing container and run the programme “Sauce”. Done.

Now, add the dressing as desired with salt to taste.

Enjoy!

**Peanut Dressing**

You will need:

- ½ red pepper
- 5 sprigs of parsley
- 100 g of peanuts
- juice of half a lemon
- some finely grated lemon rind
- 100 ml of milk
- 1 tbsp. of agave syrup
- sea salt

**Preparation**
Remove seeds of the pepper, pluck parsley leaves off the sprig.

Put all ingredients in the mixing container and start the BIANCO programme “Sauce”. Add salt to taste. Done!

Enjoy!

**Zucchini Dressing**

You will need:

- 1 small zucchini
- 1 clove of garlic
- 75 g of pine nuts
- 4 basil leaves
- 70 ml of water
- 2 tbsp. of lemon juice
- sea salt
- freshly ground white pepper

**Preparation**
Peel the zucchini and the garlic. Put all ingredients in the BIANCO mixing container. Start the mixing process with the programme “sauce”.

Add salt and pepper to taste. Done!

Enjoy!

## Recipes to try – Ice-cream

**Coconut Raspberry Ice-cream**

You will need:

- 200 g of frozen raspberries
- 100 g of cashew nuts
- 100-200 ml of solid coconut milk

**Preparation**
Put all ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Sauce".

You can add subsequently agave nectar or stevia, if the "ice" does not taste sweet enough.

Enjoy!

**Pistachio Ice-cream**

You will need:

- 3 small bananas
- 1 avocado
- 50 g of peeled green pistachios
- 3 dried dates
- ½ vanilla pod
- 2 tbsp. of Cashew mush
- 50 ml of cold nut milk
- 1 tbsp. of pumpkin seed oil

**Preparation**
Peel the bananas, peel the avocado and remove the stone. Freeze them in small pieces.

Add remaining ingredients with the frozen bananas and avocado to the BIANCO mixing container and start the programme "Sauce". Done!

Enjoy!

**Chocolate Ice-cream**

You will need:

- 3 bananas
- 6 dried pitted dates
- 3 tbsp. of walnuts
- 2 tbsp. of cocoa powder
- 100 ml of milk nut
- 2 tbsp. of almond butter
- 3 tbsp. of chopped almonds

**Preparation**
Peel bananas and freeze them in small pieces.

Chop the almonds with programme "Nuts" coarsely and transfer them to a bowl.

Now, put the frozen banana pieces and remaining ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Sauce".

Stir gently some chopped almonds to the ice-cream.

Enjoy!

With these recipes, you have to work with the tamper T42M

## Recipes to try – Fruit Smoothies

**Fruit Smoothie**

You will need:

- ½ mango (without stone)
- ½ grapefruit
- ½ orange
- 1 medlar
- ½ pomegranate
- 500 ml of fresh water

**Preparation**
Use the pomegranate seeds only. Peel the orange with a vegetable peeler. Put the ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Smoothie". Done!

Enjoy!

**Pina Colada Smoothie**

You will need:

- 200 g of pineapple
- 200 g of raw Coconut Butter
- 100 ml of fresh water

**Preparation**
Peel off the pineapple and add it to the other ingredients in the BIANCO mixing container. Use programme "Smoothie" for preparation. Done!

Enjoy!

**Cold Chocolate Smoothie**

You will need:

- 3 bananas
- 500 ml of nut milk
- 5 tbsp. of agave syrup
- 5 tbsp. of cocoa powder
- 2 tbsp. of cocoa nibs (if available)
- 1 tbsp. of ground vanilla bourbon

**Preparation**
Peel the bananas and freeze them in small pieces. Then put these with the other ingredients in the mixing container and start the BIANCO programme "Smoothie". Done.!

Enjoy!

If you want to enjoy cold fruit smoothie,
you can reduce the amount of fresh water and add a few ice cubes.

## Recipes to try – Soy Milk and Sesame Milk

**Soy Milk**

You will need:

- 100 g of soy beans
- 1 l of fresh water
- sweetener

**Preparation**
Boil the beans for 1 hour. Fill only the soy beans with fresh water in the BIANCO mixing container. Start the programme "Soy Milk". Add sweetener to taste. Done!

Enjoy!

**Sesame Milk**

You will need:

- 100 g of peeled sesame
- 10 pitted dates
- 1 banana
- juice of one orange
- 2 tbsp. of juice of lemon
- 600 ml of fresh water

**Preparation**
Add the sesame seeds with the remaining ingredients in the BIANCO mixing container and start the programme "Soy Milk". Done!

Enjoy!

## Technical Data

### BIANCO forte

| | |
|---|---|
| **Voltage / Frequency** | 220 - 240 V / 50 - 60 Hz |
| **Power** | 1,680 Watt |
| **Rotation** | 14,000 U/Min. (Level 1) - up to 32,000 U/Min. (Level H) |
| **Electrical power** | 6.8 Amps |
| **Volume of mixing container** | 2 Liters, TRITAN plastic, BPA-free |
| **Max. temperature** | 125 °C |
| **Blade type and material** | 6 Stainless Steel blades, HCS (Japan) |
| **Control Panel** | Buttons for 6 preset programmes, On/Off button,<br>Buttons for manual speed and time,<br>display, auto-, high- and pulse button |
| **Safety functions (→ page 6)** | Overheating protection, Overload protection and Sensor for the Mixing Container |
| **Device dimensions** | (h) 540 mm x (b) 240 mm x (t) 260 mm |
| **Packaging dimensions** | (h) 390 mm x (b) 295 mm x (t) 310 mm |
| **Net weight** | 5.75 kg |
| **Gross weight** | 7.15 kg |
| **Certification / Standard** | ITS -GS, CE, EMC, CB, LVD, CCC, PAH |
| **Manufacturer's warranty** | 5 years for motor base,<br>2 years for mixing container<br>2 years for tamper (except battery) |
| **Power consumption in energy saving mode** | 0.339 Watt |

### BIANCO T42M - Tamper with patented temperature gauge

| | |
|---|---|
| **Colour** | Black |
| **Measurement range** | 0 °C - 120 °C |
| **Device dimensions** | (h) 300 mm x (b) 82 mm |
| **Packaging dimensions** | (h) 337 mm x (b) 118 mm x (t) 88 mm |
| **Weight** | 0.16 kg |
| **Manufacturer's warranty** | 2 Years (except battery) |
| **Max. temperature** | 125 °C |
| **Power supply** | Battery Type CR 2032 |

## Disposal Note

The packaging protects the device from damage during transportation. The packaging materials have been chosen with consideration of the environment and the disposal and are therefore recyclable.

The return of the packaging to the material cycle reduces the generated waste and saves raw materials. Dispose of not needed packaging materials at the collection facilities of the collection system “Green Point”

**Keep, if possible, the packaging during the warranty period, to be able to properly package the device in a warranty case.**

Device and packaging must be disposed of according to the local regulations for the disposal of electrical waste and packaging materials. If necessary, inform yourself at your local waste management company

Do not dispose of electrical devices in household waste, use the collection facilities of the community. Ask your municipal administration for the sites of the collection facilities. When electrical devices are disposed of without control, dangerous substances can reach the groundwater during corrosion and therefore the food chain or poison plants and animals for years.

## Disposal of used batteries

**Return of waste batteries free of charge**

Batteries may not be disposed of with household waste. You are legally obliged to return used batteries so that a proper disposal can be guaranteed. You can leave batteries to a local waste management company or return to your nearest retail store. Even we, as a distributor of batteries are obliged to take back waste batteries. Our take-back obligation is unique to those batteries we carry or carried in our range as new batteries. Batteries like mentioned above, you can either sufficient stamped send back to us or submit for free to our shipping warehouse at the following address:

**BIANCO GmbH & Co. KG**
Maarweg 255
D-50825 Köln
Germany

Should you have further questions you can contact us via email, too: info@bianco-power.com.

**Importance of the battery symbols**

Batteries are marked with the symbol of a crossed out wheelie bin. This symbol indicates that batteries may not be disposed of with household waste. For batteries containing more than 0.0005 per cent of mercury, more than 0.002 percent cadmium or more than 0.004 percent lead, is located below the wheeled bin symbol is the chemical symbol of the pollutant used in each case - where "Cd" für Cadmium, "Pb "stands for lead, and" Hg "for mercury.

## BIANCO Contact and Customer Service

**Contact**

**BIANCO GmbH & Co. KG**
Maarweg 255
D-50825 Cologne
Germany

Phone +49 221 50 80 80-0
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail info@bianco-power.com

**Customer service**

**BIANCO GmbH & Co. KG**
Maarweg 255
D-50825 Cologne
Germany

Phone +49 221 50 80 80-20
Fax +49 221 50 80 80-10
Mail kundendienst@bianco-power.com

Visit us on the Internet at www.bianco-power.com.

Copyright © Bianco GmbH & Co. KG, 2014

## Index


Preset programmes ....14
Standby Mode....13
Speed overview ....16
On/Off button....12
Start-up you BIANCO forte ....13
Energy Saving Mode....13
Speed setting....16
Speed level....16
Time setting ....16
Manual Mode ....16
Programme buttons....12
Pulse Mode ....12
Cleaning of mixing container and lid....19
Cleaning the motor base ....19
Sensor for mixing container....5
Button AUTO Mode....12
Button HIGH ....12
Button PULSE....12
Button SPEED +/- ....12
Button TIME+/-....12
Overheating Protection ....5
Overload Protection ....5

## BIANCO Service Centre


| | | |
|---|---|---|
| **BIANCO GmbH & Co. KG** | Phone | +49 221 50 80 80-20 |
| Maarweg 255 | Fax | +49 221 50 80 80-10 |
| D-50825 Cologne | Mail | kundendienst@bianco-power.com |
| Germany | Internet | www.bianco-power.com |


Please keep the date of purchase and the serial number oft the appliance handy. This number is found on the bottom of the appliance.

**Attention**

- Read instructions before using
- Do not immerse in water
- Unplug when not in use.
- Do not open device! Risk of electrocution!

## Warranty Conditions

The warranty is from date of purchase as follows:

- 5 years on Motor Base
- 2 years on Mixing Container
- 2 years on Tamper (battery not included)

The warranty includes defects in materials, construction and workmanship of all parts.

If your BIANCO power blender exhibits defects during normal use within the warranty time, the manufacturer will decide if the appliance will either be repaired, defective parts replaced free of charge, or exchanged for a replacement appliance.

To submit a warranty claim, you must thoroughly clean the entire appliance including all accessories, pack it well and send it to the BIANCO Service Centre. Please note: If individual parts or the appliance itself have not been cleaned, the Service Centre will charge you for cleaning them, irrespective of the warranty claim. Please keep the original shipping box in case you need to send in your appliance.

Please always call the Service Centre before sending in an appliance. Often a phone call is enough to solve the problem and the packing and sending becomes superfluous. In any case, your Bianco Service Centre will solve your problem as quickly as possible.

If it is still necessary for you to send in your blender, please discuss the dispatch with your BIANCO Service Centre. This will minimise your dispatch costs.

## This Warranty does not cover

1. Defects that do not result from the workmanship and production of the appliance, such as careless damage, accidents, etc.
2. Use not in accordance with the user manual, careless handling, technical changes, accident
3. Damage caused by parts not provided by an authorised dealer or repairs carried out by non- authorised personnel

## To process your Warranty Claim, the following information are necessary:

1. Your name, address, phone number
2. Serial number and model number
3. Problem
4. Date of purchase
5. Seller
6. If damaged during dispatch, name of the parcel service and the package number.

## Important:

When sending in your BIANCO power blender, pack all parts in the original packing and make sure that you have included all parts. Do not forget to write your address on the outside of the packaging.

**TIP**
Keep the original packaging in case it is necessary to send in your blender in to the Service Centre